كتاب الطبيخ من الاطعمة من قبل كتب عدد ١٥

يتوكل على الله
محمد بن الله

كتاب الطبيخ من الاطعمة من قبل الطبت

تاليف محمد بن الحسن بن محمد بن الكريم الكاتب
البغدادي عفا الله عنه

مركبت
محمد والمرعود عبد الله عنهما
ملك سابع للعرالاول عشر من
شهر ربيع الاول سنة ٩٥٥

بسم الله الرحمن الرحيم وبه الثقة والعون

الحمد لله منشئ الايام ومقدر الاوقات ومنشر الانام ومنبت
الاقوات خالق الحيوان ومنبت النبات الذي عم البرية
بنعمه المتظاهرات وانزل لهم من السماء ماء فاخرج به من
كل الثمرات واحل لهم الطيبات واباح انواع المآكل والمشا
غير المحرمات وصلى الله على نبيه وصفيه محمد وآله صلاة
تبلغه اعلى الدرجات انه سميع الدعوات اما بعد فان الله
جل وعلا احل الطيبات من المآكل واباح التنعم بها مما لم
يشبه محرم وقد قال سبحانه وتعالى كلوا طيبا واعملوا صالحا
وان كان قد ذهب بعض المفسرين الى ان المراد بالطيب
الحلال فقد وقع لفظ الطيب المشهور بين الناس وقد
قال سبحانه كلوا مما رزقناكم حلالا طيبا ففرق وعين بينهما
الحلال والطيب وبعد ذلك فان ملاذ الدنيا تنقسم ستة
اقسام وهي المأكول والمشروب والملبوس والمنكوح
والمشموم والمسموع وافضل هذه الاقسام وامهاتها المأكول

اذ كان هو قوام الابدان ومادة الحياة ولا سبيل الى استعما
غيره الا بالصحة الذي هو معين عليها وغير محظور التا
في المآكل والاهتمام بها والتخصص فيها وقد قال سبحانه
قل من حرم زينة الله التي اخرج لعباده والطيبات من
الرزق وقد كان النبي صلى الله عليه وآله اذا صنع له
بعض اصحابه طعاما وتأنق فيه على حسب ما كانت
عليه حالهم حينئذ ثم دعاه اجابة الى ذلك وقد قال بعض
الحكماء اربعة تجمع الحسني وتكمل النعمي دين قوي
وسعي زكي وطعام مريء وشراب هنيء فدل على انه
لا باس بالتلذذ في الاطعمة والتخصص بها ثم اني كنت قد
وقفت على عدة كتب مصنفة في صنعة الطبيخ قد ذكر فيها
اشيا مستغربة لا تأنس الانفس بها وجمع في جوابجها بين
اشيا مستهجنة اذا جمع بينها لم تسكن النفس اليها ولما كان
الناس مختلفين في تفضيل ما ذكرناه من الملاذ فمنهم من يرى
تفضيل المآكل على سائرها ومنهم من يرى تفضيل غيرها

كالملبوس او المشروب او النكاح او السماع وكنت ممن يرى
فضل لذة المآكل على غيرها من سائر الملاذ فالفت هذا
الكتاب لنفسي ولمن احب استعماله في صنعة الطبيخ وذكرت
من ذلك ما وقع اختياري عليه وربما اهملت ما هو ظاهر
مشهور بين الناس مختصرا واتبعت ذلك من الاصباغ و
المطيبات والمخللات والسموك والجواذيب بما والحلاوات
بما اخترته ايضا وقصدت فيه الايجاز والاختصار دون
الاطالة والاكثار وبالله الاعانة والتوفيق ورتبته في
عشرة ابواب هذه ترجمتها ٥

الباب الاول في الحوامض وانواعها

الباب الثاني في السواذج على اختلافها

الباب الثالث في ذكر القلايا والنواشف
واجناسها

الباب الرابع في الهرايس والتوزيات
وما يناسبها

الباب الخامس في المطجنات والبوارد
والمقلوبه والسنبوسج وما يجري مجراه

الباب السادس في السموك طريها ومالحها

الباب السابع في المخللات والصباغ
والمطيبات

الباب الثامن في الجواذيب والاخبصه
والوانها

الباب التاسع في الحلاوات واصنافها

الباب العاشر في القطايف والخشكنانج

وما يجري مجرى ذلك ∴

مقدمة يحتاج الى معرفتها

ينبغي للطباخ ان يكون عارفا حاذقا بقوانين الطبيخ بصيرا
بصنعته وليتعاهد قص اظفاره بحيث لا يحيف عليها
ولا يتركها تطول لئلا تجتمع الاوساخ من تحتها ∴
وليحتاز من القذر والزبل ثم من بعده الفحاز وعند

الضرورة النحاس المبيض وازدي ما طبخ في قدر نحاس قد
نصل بياضها ويختار من الحطب اليابس وكلما لا يكون
له دخان ساطع كحطب الزيتون والسنديان وما اشبهه
ويجتنب حطب التين فانه كثير الدخان وكلما فيه نداوه
ثم يعرف مقدار الوقود ويختار من الملح الدراني وان لم
يحضر فالملح النقي الخالي من التراب والحجارة الصغار ومن
الاباريز ما يذكر من الكسفره ما كان حديثا اخضر اللون
يابسا ومن الكمون والكزبرا كذلك ومن الدارصيني
ما كان خشبه ثخينا ملتفا ذكي الرايحه يجذوا اللسان
ومن المصطكي ما كان حبه كبارا ابراقا غير دقيق خاليا من
التراب والوسخ ومن الفلفل ما كان حديثا غير عتيق
وكان حبه كبارا وليبالغ في تنقيه سايز الاباريز
وطحنها ناعما وكذلك في غسل الاواني المستعمله في
الطبخ والقدور وليضربها بالطين الاحمر ثم الاشنان
وليتخير الزبادي بالمصطكي والورد اليابسين المدقوقين ثم يوزق الاترج الطريين

الاباريز والدواء

الدواء

الابيض

ابيض

ومن الزنجبيل ما كان رخوا

الاترج

والعود ثم يوزق فيها ويمسح القدور
بعد غسلها

ويختار لدق اللحم هاونا من حجر واما الاباريز فتطحن في رحا
طحنا ناعما او تدق في هاون نحاس وبالجمله فليعتمد تجويد
دق الاباريز وتنعيمها وغسل القدور والاواني مهما
امكن ثم يكثر من الاباريز في السواذج واكثر منه في
القلايا والنواشف حلوها وحامضها ويقلله في الحوامض
ذوات الامزاق والاصل في الطبيخ كله اذا غلبت القدر
ان يبالغ في اخذ الزعوه والزبد وسنخ اللحم وما عساه
يطفوا على راس القدر من النفاخات الطالعه وقبل ذلك
غسل اللحم من ما عساه يبقى فيه من دم او وسخ وتنقيته
من العدد وتعريق اللحم في السواذج والقلايا بالدهن قبل
سلقه وان يترك الطبيخ حتى يهدا على نار هادية ساعه
جيده قبل غرفه فاعرف ذلك

الكثرة

ويستخرج من شيرج فانه اصل لاذهاب زفره

واحده

والعروق والاشنيه

الباب الاول
في الحوامض وانواعها

الحوامض منها ما يحلا بالسكر او الجلاب او العسل او الدبس

منها ما لا يحلى بل هو صادق الحموضة ولكن حكم الجميع ان
يكون في باب واحد فمن ذلك **السكباج**
وصنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا ويجعل في القدر
وغمره ماء وكسفره خضرا وعودا زصيني وملح فقدر
الحاجة ثم اذا غلى تخرج زغوته وزبده بالمغرفة ويرمي
ثم يجعل عليه كسفره يابسه وتنحي عنها الخضر ثم يوخذ البصل
الابيض والكراث الشامي والجزر ان كان اوانه او
الباذنجان ويقشر الجميع ويشق البذنج طليا ويشلق
في قدر اخري في ما وملح نصف سلقه ثم ينشف من مايه
ويترك في القدر فوق اللحم فاذا قارب النضج يوخذ خل
خمر ودبس ومن احب جعل العسل الا انها بالدبس ابلق
وتمزج مزاجا معتدلا في الحموضة والحلاوة ثم يصب في
القدر ويغلى ساعه فاذا اراد قطع النار اخذ من المرقه
قليلا وداف فيه قدر الحاجه زعفران وصبه في القدر
ثم يوخذ لوز مقشر حلو ومفرد بنصفين ويترك في راس

باقه

ويلقى عليه الابازير ويترك ملحه

قبل صب بلس بادام

القدر مع يسير عناب وزبيب وتين يابس وتغطي ساعة
حتي تهدا علي حما النار وتمسح جوانبها بخرقه نظيفه ويرش
علي راس القدر ماء ورد فاذا هدت علي النار رفعت
ابراهيميه صنعتها ان يقطع اللحم اوساطا ويلقى في
القدر مع غمره ماء وملح بقدر الحاجه ويغلى الي ان يتعرق
ويلقي عليه خرقه كتان خفيفه مشدوده فيها كسفره
وزنجبيل وفلفل مدقوق ناعما ثم يلقي عليها قطع دارصيني
ومصطكي وتقطع بصلتين ثلثه صغارا وتلقي فيها فاذا
نضجت الحوايج نجيت تلك الخرقه التي فيها الابازير و
تمرقها بماء الحصرم العذب العتيق وان لم يوجد فما الحصرم
الطري يعصر باليد من غير سلق ثم يصفي ويربا باللوز الحلو
المدقوق بالماء ناعما بالماء ويصب عليه ما الحصرم ثم يحلا
يسيرا بالسكر الابيض ولا يكن شديد الحموضه ويترك
علي النار ساعه حتي تهدا وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه
ثم يرش علي راسها يسير ماء ورد فاذا هدت رفعت

فيجعل في راس القدر

ترفع عنها

بوافق الصنف والكسكسو ونفرح
الشعلة ويقوى منه الشهوة

من

وعود

ويدق لحم احمر
ويعمل كبابا علي
القانون ويجعل
فيها

او بالخل المقطر

جرجانيه صنعتها ان يقطع اللحم اوساطا ويترك
في القدر ويجعل عليه غمره ماء وبسير ملح ويقطع بصل قطعا
لطافا فاذا غلي غليه جعل البصل فوقه وكسفره يابسه
وفلفل وزنجبيل ودارصيني مدقوق ناعما ومن احب
جعل فيها جوزا مقشرا قد اخرج خشبه من جوفه مقطعا
وسطا ثم يحرك حتى تنضج الجوايح فاذا نضجت يوخذ حب
رمان وزبيب اسود نصفين يدق ناعما ويمرق بالماء
جيدا ويصفى على منخل صفيق ثم يلقى في القدر وليكن معه شي
يسير من خل وبريا باللوز الحلو المقشر المدقوق ناعما ثم
يلقى في القدر فاذا غلى وقارب النضج يحلا بقليل سكر
بقدر الحاجة ويرمى في راس القدر عناب ويرش عليها
قليل ماورد ثم تغطى حتى تهدا على النار وترفع ٥

جماضيه صنعتها ان يقطع اللحم السمين وسطا
ويترك في القدر مع غمره ماء وبسير ملح ثم يغلى عليه ويطرح
عليه الاباريز وهي الكسفره اليابسه والزنجبيل والفلفل

ويصلحها الدجاج السمين ويضر بالمشايخ الا ان يتناولوا
بعدها اطباما مسلاكم من المشلت من المهاج

والقرنفل مدقوق ناعما مشدود في خرقه كتان ضيقه
ويطرح فيها قطع دارصيني ثم يدق اللحم الاحمر بالاباريز القدر
ويكبب ثم يجعل في بعد ان تغلي غليه فاذا نضجت تنحى خرقه
الاباريز ويوخذ حماض الاترج الكبار المنقي من حبه
فيعصر باليد عصرا جيدا ثم يمزج معه مثل ربعه ماء
حصرم ويجعل على اللحم في القدر حتى يغلي ساعه ثم يوخذ
من اللوز الحلو المقشر المربا بالماء بعد دقه ناعما فيضاف
اليه ثم يحلا بسكر ومن اراد بجلاب وتترك القدر على
النار حتى تهدا ويرش على راسها ماورد ويمسح جوانبها
بخرقه نظيفه ثم ترفع ٥ **ديكبريكه**
صنعتها ان يقطع اللحم وسطا ويترك في القدر ويلقى
عليه يسير ملح وكف حمص مقشور وكسفره يابسه
ورطبه وبصل مقطع وكراث ويطرح عليه غمره ماء
ويغلى ثم توخذ زعوبه ويلقى عليه خل خمر ومري و
يلقى فيها قليل فلفل مسحوق ناعما ويطبخ حتى يبين

طبعه وفي الناس من يجليها بقليل سكر فاذا انضجت طرح
فيها شيئا من اطراف الطيب وتترك حتى تهدا على النار وترفع

زيرباج صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغارا ويجعل
في القدر وعليه عمزه ماء وقطع دار صيني وحمص مقشور و
بسيسة ملح فاذا غلى توخذ زعوته ثم يطرح عليه رطل خل
خمر وربع رطل سكر واوقية لوز حار ومقشر مدقوق
ناعما يذاف بماء ورد وخل ثم يطرح على اللحم ويلقى عليه
دهم كسفم مستحوقه وفلفل ومصطكي منخوله ثم تصبغ
بالزعفران وتجعل في راس القدر كف لوز مفرد منصفين
ويرش عليها قليل ماء ورد ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة
وتترك على النار حتى تهدا ثم ترفع ومن احب ان يجعل فيها
الدجاج فليأخذ دجاجة مسموطة يغسلها ويقطعها على مفا
صلها فاذا غليت القدر عليه القاها على اللحم تنضج بنضاجه

نبيذ باج صنعتها ان يقطع اللحم صغارا او شاطا
ويطرح في القدر مع بسيسة ملح وعمزه ماء ثم يغلى وتوخذ

زعوته ويجعل فوقه بصل مقطع ومن احب ان يجعل فيه
جزرا جعل ويلقى عليه الكسفرة اليابسة والدارصيني والفلفل
والمصطكي والزنجبيل وطاقات نعنع فاذا انضج يوخذ حب
رمان ومثل ثلثه اسود ويدق ناعما ويذاف بالماء و
ويجعل في القدر ويوخذ قلب جوز فيدق ناعما ثم
يستحلب بالماء ويلقى في القدر ايضا ويجعل في راسها
قطع قلب جوز صحاحا ويوخذ طاقات نعنع يابس ثم
يفرك في راس القدر ووقت تعبق اللحم وتنقصان الماء
عنه يدهن اللحم الاحمر بالابازير ويعمل كبابا ثم يرش على
راس القدر ماء ورد وتمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك
على النار حتى تهدا وترفع

طباهجه صنعتها ان يوخذ لحم مشرح يقطع صغارا وتقطع الاليه
وتشرح وتجعل في القدر وعليها شي يسير من الماء ونصف
دهم ملح مدقوق ودانق زعفران فاذا انسلت الاليه
واخرج حمها يلقى اللحم في القدر على الدهن ويلقى عليه

قطع بصل وطاقات نعنع وكزفس ويحرك حتى ينشف
ماؤه ثم يلقى عليه كسفرة يابسة وكمون وكزويا
ودارصيني وزنجبيل مدقوق ناعما ويفرد نصف الاباريز
ليطرح بعد النضج ثم يوخذ خل خمر وماء حصرم وماء ليمو
فيمزج ويلقى عليه من جملة الاباريز شي ومن احب ان
يضيف اليه شيا من ماء السماق فعل ثم يسقى تلك
المياه حالا فحالا حتى تكامل النضج ويخرج منها البقول
ويرش عليها المزي العتيق ويضاف اليه باقي الاباريز
وشي يسير من فلفل ويزين راسها بصفر البيض ويرش
عليها ماورد ويخ جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك
على النار حتى تهدا وترفع ۝ **تفاحيه**
صنعتها ان يوخذ اللحم السمين فيقطع قطعا صغارا
مستطيلة ويطرح في القدر وعليه يسير من ملح وشي
من كسفرة يابسة ويغلى الى ان يتقارب النضج وينزع
زعوته ويرمى ثم يقطع بصل صغار ويلقى فوقه وعود

الجميع

دارصيني وفلفل ومصطكي وزنجبيل مدقوق ناعما وطا قات
نعنع ثم يوخذ التفاح الحامض فينقى من حبه ويدق في
هاون حجر ويعتصر ماؤه ويجعل فوق اللحم ثم يرمى اليه شي
من اللوز المقشر ويلقى عليه ويوقد تحته الى ان ينضج ويترك
على النار حتى يهدا ومن احب جعل فيها دجاجة مقطعة
على مفاصلها تنضج بنضاجها وترفع ۝ **حصرمية**
وصنعتها ان يوخذ اللحم السمين يقطع ويلقى في القدر
وعليه يسير من ملح وكسفرة يابسة ثم يغمر بالماء وتوخذ
زعوته ثم يقطع البصل ويقشر البذنج ويسلق في قدر
مفرد بماء وملح نصف سلقه وينشف ويترك في القدر
ويطرح عليه طاقات نعنع وقطع بقطين مقشر من قشره
وشحمه ويلقى عليه فلفل ومصطكي ودارصيني مدقوق
ناعما ثم يوخذ الحصرم الطري ويعصر باليد جيدا ويصفى
على منخل رفيع ويضاف اليه مثله عشرة ماء ليمو ويجعل في

قاب

الصفرا وتبرد وتعقد ان
كانت من حصرم طري
وتقدر بعد الصعيد
ويطبخها اللوز الحلو
والتحلى بالحصرم
الطري يولد رياحا
في الكلى والمثانة
يكون تكونه من تمر
فان حدث بعدها عطش
شديد العسل والزبيب
عضرا

القدر ثم يدق اللوز الحلو المقشر ويبرر بشيء من الماء
ويعدل طعمها بالماء وحليب اللوز على حسب الارادة ثم
يوخذ من النعنع اليابس شي يسير فيفرك في راس القدر
وفي الناس من يجعل في راسها من التفاح المزشيا وهو طيب
وكذلك ان اريد جعل فيها بعد طرح اللحم دجاجة مقطعة
على مفاصلها ثم يرش على راس القدر ماورد ويترك على
نار هادية ساعة حتى تهدا وترفع ٥ **حلوية**
وتسمى فرجانه وصنعتها ان يقطع اللحم السمين وجاه
والاليه وجاهما ويترك في القدر ومعه شي يسير من
ملح وكسفره يابسه وقليل بصل مقطع وجزر ويغمر
بالماء ويغلي حتى يقارب النضج وتوخذ زعونه وترمى ثم
يلقى عليه الفلفل والزنجبيل والمصطكي والدارصيني المدقوق
ناعما فاذا انضج يوخذ خل خمر وسكر او جلاب ويعدل
مزاجه بحسب الارادة ويصبغ بالزعفران فاذا قارب
النضج يجعل في راس القدر لوز حلو مقشر مفرد بنصفين وعناب

وفستق وبندق مقشرين وزبيب احمر وقطع مسرا
وحلوا مراضه ويرش على راس القدر ماورد ويمسح جوانبها
بخرقة نظيفة ويترك على النار حتى يهدى ويرفع ومن احب
جعل معها دجاجة مقطعة على مفاصلها بعد ان يسلق
اللحم نصف سلقه لينضج معه ومانيه صنعتها
ان يقطع اللحم السمين وسطا ويجعل في القدر ويجعل
معه يسيرا من الملح الطيب ويغمر بالماء وتوخذ زعونة
اخذا جيدا ثم يقشر الباذنجان من قشره الاسود ويشق
صليبا ويقشر البصل ويشق ايضا ويقشر القرع
وينقى من حبه وشحمه ويقطع سيورا ويطرح ذلك
اجمع في القدر بعد ان يسلق في قدر مفردة نصف
سلقه ويلقى عليه كسفرة وكمون ودارصيني وفلفل
ومصطكي وطاقات نعنع حتى ينضج نضاجا جيدا
ثم يوخذ الرمان الحامض فيفرط باليد ويعصر عصرا
جيدا ثم يصفى ويلقى في القدر ثم يفرك النعنع اليابس

ويجعل في راس القدر ويدق شي يسير من الثوم ويترك
ايضا في القدر وقد يجعل ايضا في القدر دجاجة مقطعة
على مفاصلها لتنضج مع اللحم ثم يترك على النار الهادية ساعة
ثم يرفع **رباسيه** هي لحم مسلوق مغرق بالابازير
ويطرح عليه قليل بصل مقطع ثم يعصر ما الرباس ويطرح
فوقه ويربا له قليل من اللوز الحلو المقشر المدقوق ناعما
ويلقى فيه ثم يترك النار ويكون ناره هاديه ثم يترك الى ان
ينضج ثم يرفع **سماقيه** صنعتها ان يقطع اللحم السمين
او ساطا ثم يترك في القدر ثم يلقى عليه شيا من الملح الطيب
ثم يغلى عليه حتى يقارب النضاج وتوخذ زغونه اخذا جيدا
ثم يلقى فوقه السلق المقطع على قدر الاصبع وجزر ثم يوخذ
البصل والكراث النبطي ويقشر ويغسل بما وملح ويجعل فوقه
وان كان او ان الباذنجان جعل فيه مقشرا من قشره
الاسود ويسلق في قدر ناحية ثم يوخذ السماق فيجعل

في قدر مفرده ويلقى فيه يسير ملح ولبابه خبز ويسلق
جيدا ويصفى ثم ياخذ من احب دجاجة مسموطه مغسوله
تقطع على مفاصلها وتلقى في القدر ويدق اللحم الاحمر ناعما
وعليه الابازير ويعمل كبابا او شاطا ويلقى في القدر
ايضا ويجعل عليها الابازير وهي الكسفره اليابسه والكمون
والفلفل والزنجبيل والدارصيني والمصطكي المدقوق
ناعما وطافات نعنع طري ثم يوخذ ما السماق المذكور
فيجعل في القدر ويدق الجوز ويربا بالماء ويطرح في
القدر ثم يفرك في زابتها النعنع اليابس ويلقى فيها
قطع جوز صحاحا غير مدقوق ويدق شي يسير من
الثوم ويداف بشي من المرقه ويطرح في القدر وفي النا
من يجعل في زابتها عيون البيض وتترك على نار هاديه
حتى تهدا ثم ترفع **لبموبيه** صنعتها ان يقطع
اللحم والاليه ويترك في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء و
يغلى حتى ينضج وتوخذ زغونه ثم يوخذ البصل والكراث

والجزر ان كان اوانه او البذنج ويغسل البصل والكراث
بماء حار وملح ويسلق على حده في قدر مفردة نصف سلقه
ثم يترك في القدر وان كان جزرا يحتاج الى سلقه
بمفرده ثم يطرح فوقه كسفره يابسه ومصطكي وفلفل
ودارصيني وزنجبيل مدقوق ناعما وطاقات نعنع و
توخذ دجاجه فتقطع على مفاصلها وتجعل في القدر ثم
تلقي التوابل فيها ويوخذ ماء الليمو السلاف ويصفى من
عكره وحبه ثم يطرح في القدر ويوخذ اللوز المقشر
الحلو فيدق ناعما ويرتا بالماء ويترك في القدر ويفرك
في زاسها طاقات نعنع يابس ويرش عليها ماورد و
تمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه ثم تترك على النار
حتى تهدا وترفع وفي الناس من يحليها بسكر فاذا كانت
محلاه يسقط منها النعنع والبذنج ه **مغمومه**
وتسمى مقطعه وصنعتها ان يوخذ اللحم السمين فيقطع
صغارا وتشرح الاليه خفيفا وتقطع صغارا ويوخذ

فاير البذنج

ويوخذ البصل والبذنج يقشر ويسلق نصف سلقه ويقطع
ايضا صغارا وقد لا يسلق وحده بل يقشر ويقطع على قدر
اللحم وتفرش الاليه في اسفل القدر فرشه وفوقها فرشه
لحم ويذر عليها الابازير المدقوقه ناعما وهي كسفره
يابسه وكمون وكزويا وفلفل ودارصيني وزنجبيل
وملح ثم يفرش على اللحم فرشه بذنج وبصل ثم تجعل
على هذا القانون الى ان يبقى من القدر نحو اربع خمس
اصابع وكل فرشه ينثر عليها من الابازير المدقوقه
حسب الحاجه ثم يمزج الخل الفايق بشي من الماء و
قليل زعفران ويجعله غمر القدر وفوق ذلك اللحم
والجوانح باصبعين ثلثه وتترك حتى تهدا على النار ثم
ترفع ه **ممقوزيه** صنعتها ان يقطع اللحم السمين
صغارا ويطرح في القدر ومعه يسير ملح ويلقى عليه ما
غمره ثم يغلي وتنزع زغوته فاذا قارب النضج تطرح
عليه الابازير الكسفره والكمون والدارصيني والمصطكي و الفلفل

وبصل مقطع فاذا انضج القي عليه من الخل خمر جزء ومن المري
جزئين ويرمي في راس القدر كف يسير من الكسفره اليابسه
صحاحا ويرش عليها ماورد وتترك حتي تهدا علي النار وترفع
جبشيه صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ثم يطرح في القدر مع يسير من ملح وغمره ماء ويغلي وتوخذ
زعوته فاذا قارب النضج القي عليه بصل مقطع مغسول
بالماء الفاتر والملح وجزر مقشر قد اخرج ما في جوفه ويرمي
عليه الكسفره اليابسه والكمون والدارصيني والمصطكي
والفلفل ثم يوخذ من الزبيب الاسود قدر ما يحتاج
اليه فيدق ناعما ثم يمرس بالماء ويصفي ويوخذ من مايه
جزئين ومن الخل الجيد الحاذق جزء فيطرح في القدر
ويدق له يسير من الجوز ويمرس بالماء المذكور ويلقي فوقه
ويفرك في راس القدر طاقات من نعنع يابس وتترك
القدر علي النار حتي تهدا وترفع بعد ان تمسح جوانبها
بخرقه نظيفه **مشمشيه** يوخذ اللحم السمين

يقطع صغارا ويجعل في القدر مع يسير ملح وغمره ماء ثم يغلي
وتوخذ زعوته ثم يقطع البصل ويغسل ويلقي علي اللحم
وتطرح عليه الابازير الكسفره والكمون والمصطكي والدار صيني
والفلفل والزنجبيل المدقوق ناعما ويوخذ المشمش اليابس
ينقع في ماء حار ثم يغسل ويطرح في قدر اخري يغلي
عليه خفيفه ثم يحط ويمرس باليد ويصفي علي منخل و
يوخذ الماء ثمر قد به القدر ثم يربا اللون الحلو المدقوق
ناعما بشيء من ماء المشمش ويطرح عليه وفي الناس من
يصبغها بيسير زعفران ثم يرش علي راس القدر قليل
ماورد وتمسح جوانبها بخرقه نظيفه وتترك حتي تهدا
علي النار وترفع **نارنجيه** صنعتها ان يقطع
اللحم السمين اوساطا ويترك في القدر حتي يغلي فاذا
غلي تنزع زعوته ويطرح عليه ملح قدر الحاجه ويقطع
البصل والكراث ويغسل بالماء والملح ويحك الجزر
ويقطع قدر اربع اصابع ويلقي في القدر ويطرح عليه

الكمون والكسفرة اليابسة وعيدان دارصيني وفلفل وزنجبيل
ومصطكي مدقوق ناعما وطافات بعنع ثم يدق اللحم الاحمر
بالاباذر ناعما ويعمل منه كبابا او ساطا ويوخذ النارنج
الابيض فيقشر من قشره ويزال عنه شحمه ويعصر وليكن الذي يعصر
عبر الذي قشره ثم يصفي على منخل ويطرح في القدر و
يوخذ قرطم فيدق في ماء حار ساعة ثم يغسل ويدق
في هاون حجر ناعما وان لم يحضر فليكن نحاس ويستخلب
ماوه باليد ويصفي ويطرح في القدر ثم يغرك في
زاتر القدر طافات بعنع يابس وتمسح جوانبها بخرقة
نظيفة وتترك على النار حتى تهدا وترفع ٥

نارشون هذا الاسم اعجمي واصله انارشرك
يعني حل وزمان وخل وصنعه هذا اللون ان يقطع
اللحم السمين قطعا وسطا ثم يجعل في القدر وغمره ماء
ويطرح عليه يسير ملح ويغلي وتنزع زغوته فاذا قارب
النضج القي عليه الكسفرة والكمون والفلفل والدارصيني

والمصطكي المسحوق ناعما سوي الدارصيني فانه يترك عيدانا
ويقطع بصل ويغسل ويطرح في القدر وطافات بعنع
ويعمل في القدر كبابا من اللحم الاحمر المدقوق بالاباذر
ثم يوخذ حب رمان فيدق ناعما ويداف بالخل خمر ويصفي
ويطرح في القدر ويوخذ الجوز المقشور فيدق ناعما
ويداف بماء حار ويجعل على الطبيخ ثم يعدل طعمه على
حسب الارادة وليكثر من الجوز حتى يكون له قوام
ثم يلقي في زاتر القدر قطع جوز صحاحا ويغرك فيها طافات
بعنع يابس ويرش عليها يسير من ماء ورد وتمسح
جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على النار حتى تهدا وترفع

مصوصية صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ويجعل في القدر وغمره ماء ويسير ملح فاذا غلي يكشط
زغوته ويلقي عليه من الكزفتن المقطع من عروقه
وقضبانه المغسول باقه ويسير من بصل مقطع ومن
الاباذر الكسفرة والكمون والفلفل والمصطكي وعيدان

دارصيني ثم يطرح عليه خل خمر الجيد ما يغمره ويصبغ
بيسير زعفران ويجعل في راس القدر زعبون البيض
ويترك على نار هادية ساعة ثم ترفع ٥

فصل في اللبن وما يطبخ منه

المضيرة صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا ثم يجعل
في القدر مع يسير ملح وغمره ما ثم يغلي وتزال زغوته فاذا
قارب النضج يوخذ البصل الكباز والكراث النبطي الكبار
ايضا فيقشر ويقطع اذنابه ثم يغسل بما وملح وينشف
ويطرح في القدر ويطرح عليه الكسفرة اليابسة والكمون
والمصطكي والدارصيني المدقوق ناعما فاذا نضج ونشف
الآمنه ولم يبق سوي الدهن غرف في صحن ثم يوخذ من
اللبن الفارسي قدر الحاجة فيلقي في القدر ويترك حتي
يغلي عليه ثم يسكن النار عنه ويحركه فاذا سكن غليانه
اعيد ذلك اللحم اليه ويغطي راس القدر وتمسح جوانبها
وتترك حتي تهدا علي النار وترفع ٥

بقولية صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ويطرح في القدر ومعه يسير ملح وغمره ما فاذا غلي يوخذ
زغوته واذا قارب نضاجه يوخذ كراث البقل يقطع
صغارا ويدق في الهاون ناعما ويلقي في القدر ثم يوخذ
اللحم الاحمر ويدق بالابازير المعروفه وشيء يسير من ذلك
الكراث ويعمل منه كبابا وتطرح في القدر فاذا نشفت
منها المائيه طرح عليها الكسفرة والكمون والفلفل
المدقوق ناعما وعيدان دارصيني ثم يلقي عليه من اللبن
الفارسي حسب الحاجه ويفرك في راسها طاقات نعنع يابس
وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك حتي تهدا علي
النار وترفع ٥ **لبنية** صنعتها ان يقطع اللحم ويلقي
في القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء حتي يقارب النضج فاذا
تعرق في دهنه ونشف عنه اكثر الماء القي عليه البصل
والكراث المقطع المغسول والبدنج المشقوق صليبا الذي
قد سلق في قدر مفرده نصف سلقه وبعده الكسفرة اليابسه

والكمون المدقوق والمصطكي وعيدان دارصيني وطافات
يعنع ثم يغلي في باقي مائيته حتي يتم نضجه ويطرح عليه
لبن فارسي قد جعل فيه ثوم مدقوق ويفرك في زاسه
القدر طافات نعنع يابس وتمسح جوانب القدر بخرقه
نظيفه وتترك علي النار حتي تهدا ساعه ثم ترفع ٥

بقوليه صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ويطرح في القدر مع يسير ملح وغمره ما فاذا غلي توخذ
زعوبه واذا قاربت النضج القي عليه الابازير المعروفه ثم
يوخذ كسفرم خضر انفرط اوراقها ويلقي في القدر ويوخذ كرات
البقل يقطع بالسكين صغارا ثم يدق في هاون حجر ويلقي
في القدر ويوخذ اللحم الاحمر يدق بالابازير ويخلط به
شي يسير من ذلك الكرات المدقوق ويعمل كبابا
ويلقي في القدر واذا انشفت منها المايه قليل فلفل
مخون ناعما وزنجبيل ومصطكي ثم يلقي عليها من اللبن
الفارسي حسب الحاجه ويفرك في زاسها طافات نعنع

يابس وتمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه وتترك علي النار
ساعه حتي تهدا ثم ترفع ٥

مجزعه

صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا ويطرح في
القدر مع يسير ملح ويغمر بالماء فاذا غلي نكشط عنه الرغوه
وتقطع بصلتين ثلثه وتطرح فوقه ثم يوخذ من السلق
باقتين او ثلثه علي قدر اللحم فيغسل بعد ان يقطع علي
مقدار اربع اصابع ويطرح في القدر ويلقي عليه الكسفره
اليابسه والكمون والمصطكي والدارصيني والفلفل
فاذا نضج طرح عليه من اللبن الفارسي الذي قد جعل فيه
الثوم المدقوق حسب الحاجه ثم اذا هدن القدر
علي النار يذر علي راسها قليل شونيز وتمسح جوانبها
وترفع ٥

عكيكه صنعتها ان توخذ
الاليه الطريه تقطع وتسلي وتخرج جمدها ثم يوخذ
اللحم السمين يقطع صغارا ويلقي علي الاليه المسليه ويحرك
حتي يتورد ثم يجعل عليه غمره ماء ويسير ملح ويترك حتي

تنضج وتنشف تسوي الدهن ويلقي عليه كسفره
يابسه وكمون مدقوقين ناعما ودارصيني وفلفل مجوف
ومصطكي وتحرك ثم يوخذ من اللبن الفارسي بقدر الحاجه
فيجعل فيه الثوم المدقوق ويطرح في القدر ويترك حتي
يغلي ثم تقطع النار من تحت القدر وتترك نارها دايره
حتي يبعد اللبن ويعرف دهنه اعلاه ثم يدر عليه يسير من
دارصيني مجوف ناعما ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه وترفع

مصليه

صنعتها ان يقطع اللحم السمين ويسلق
علي العاده وتكسط زعوته فاذا انضج يلقي عليه كف
بصل مقطع ويسير من كسفره يابسه مجوفه وكمون وفلفل
وعيدان دارصيني ومصطكي فاذا نشفت الماييه منه وظهر
الدهن يوخذ البصل يدق ناعما ويطرح عليه ما جات
ويمرس باليد حتي يصير كاللبن الحامض وفي قوامه
ثم يطرح في القدر ويحمي يسير من الثوم ويلقي في القدر
وطاقات من النعنع الطري ويدر علي راسها ايضا شيا من

الدارصيني المسحوق ناعما ويمسح جوانب القدر بخرقه
نظيفه وتترك علي النار ساعه حتي تهدا وترفع

الباب الثاني
في السوادج علي اصلافها

اسفاناخيه

صنعتها يوخذ اللحم السمين فيقطع
قطعا متوسطه ثم تشرح الاليه الطريه وتسلق وتنحي
جممها ويلقي اللحم في ذلك الدهن ويحرك حتي يتورد ثم
يجعل عليه غمره ماء قد اسخن ناجيه ويرمي فيه يسير من ملح
ثم يغلي وتنزع زعوته ويلقي عليه كف حمص منقوع مقشر
ويوخذ الاسفاناخ الطري يغسل بماء ثم يقطع بالسكين
قدر اصبع ويدق في هاون حجر ويطرح في القدر فاذا
قارب النضج طرح عليه الكسفره اليابسه والكمون والفلفل
والمصطكي وعيدان دارصيني زقاق ويسير من الثوم
الدقوق ناعما ثم تزاد القدر ماء علي حسب الاحتياج
وليكن فاترا فاذا غلي ساعه طرح عليه من الارز المنقي

المغسول قدر الحاجة ويوقد تحته حتى ينعقد ويصير سلسا
ثم يسك على نار هادية ساعة ويرفع ثم يكون قد اعد
له كما احمرا مدهونا بما يعمل منه كبابا صغارا ويقلي في
الدهن بالاباريز المعروفة فاذا غرف الطبيخ يجعل على وجهه
من ذلك اللحم المقلو ومن دهنه ما يحتاج اليه ويذر عليه ايضا
الدارصيني المدقوق ناعما ويستعمل

رخامية

هي ان يلين بطبيخ الى ان ينعقد تخينا ثم يغرف ويجعل
فوقه اللحم المقلو في الاليه والابارك كبابا مثل ما ذكر في
الاستفانا خية ويذر عليه الدارصيني وقد تعمل على وجه
آخر وذلك انه يسلق اللحم فاذا نضج وقلت مائيته طرح
عليه من اللبن الحليب قدر الحاجة فاذا غلى حق غليانه القي
عليه من الارز المغسول ما يحتمله فاذا نضج وانعقد سلسا
غرف وجعل على وجهه ما ذكرناه من اللحم المقلو والدارصيني

ارز مفلفل

وصنعته ان يؤخذ اللحم السمين
فيقطع اوساطا وتسلى الاليه الطرية ويرمى جميعها

ثم يطرح اللحم عليها ويحرك حتى يتورد ويذر على بسير
ملح وكسفرة يابسة مسحوقة ناعما ثم يترك عليه غمرة ما ويغلى
حتى ينضج ويرمى عنه بالرغوة ويخرج من القدر بعد ان
ينشف الماء عنه ويتعرف بحيث لا يكون ثخينا ويلقى عليه من
الكسفرة اليابسة والكمون والدارصيني والمصطكي المسحوق
ناعما قدر ما يحتمله ومن الملح كذلك وعند كمال نضجه يرفع
من القدر منشفا من الماء والدهن ويذر عليه شيء من تلك
الاباريز المذكورة ثم يؤخذ كيل من الارز وثلثة اكيال ونصف
ماء ويسلى من الاليه الطرية وزن ثلث مقدار اللحم و
يطرح الماء في القدر فاذا غلى القي عليه الدهن المسبوك
ويجعل فيه مصطكي وعيدان دارصيني ثم يغلى الى ان يستحكم
غليانه ويغسل الارز دفعات ويصبغ بالزعفران ويطرح
في الماء ولا يحرك ثم تغطى القدر ساعة الى ان يفور الارز
ويغلى الماء ثم تفتح ويصفق ذلك اللحم فوق الارز
وتغطى وفوق الغطا كساء وتلتر بحيث لا يدخلها الهواء

وتترك القدر حتى تهدي على النار اللينة ساعة ثم ترفع ويأكل
الناس من بعله ساذجا غير مصبوغ بالزعفران ..

شوربا وصنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ثم تسلى الالية الطرية ويرمي بالحمص عنها ويطرح اللحم
في الدهن ويحرك حتى يتورد ثم يلقى عليه غمره ماء فاتر
ويسير من ملح وكف حمص مقشور واعواد رقاق دارصيني
وطاقات سبت يابس فاذا نضج اللحم طرح عليه كسفرم
يابسه وزنجبيل وفلفل مسحوق ناعما ويزاد الماء الذي
في القدر ماء آخر فاترا ويوقد تحته حتى يغلي حق غليانه
ثم يحمى السبت من القدر ويوخذ من الآرز المنقي المغسول
دمعات يطرح في القدر حسب الحاجه وتترك على النار
حتى ينضج الآرز ثم يقطع النار من تحتها ويذر على راسها
كمون ودارصيني مسحوقين ناعما ويمسح جوانبها بخرقه
نظيفه وتترك على النار ساعه ثم ترفع ولا تترك حتى
ينعقد الآرز شديدا ومن اراد جعل فيها من اللحم المدقوق كبابا

مجلدره صنعتها كصنعة الآرز المفلفل الا انها
لا تصبغ بالزعفران ويجعل فيها مثل نصف الآرز عدسا
ويساق السياقه المذكوره في الآرز المفلفل ٥

اطريه وصنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
وتسلى الالية ويرمي بحمصها ويطرح اللحم على الدهن ويعرك
فيه ثم يرمي عليه يسير ملح وعود دارصيني ثم يجعل عليه من
ماء فاتر ما يغمره وتقطع بصلتين وتلقى قبل ان يطرح الماء
وكف حمص مقشور واضلاع سلق وقدر كفين ارز منقي
مغسول ثم اذا نضج اللحم يرمي فيه كسفرم يابسه مدقوقه
ناعما ويسير فلفل ومصطكي فاذا غلي حق غليانه اضاف
الى القدر كف ونصف اطريه ثم اذا نضجت القدر ذر على
راسها كمون ودارصيني مسحوقين ناعما ومسح جوانبها
بخرقه نظيفه ويتركها حتى تهدا على النار وترفع ٥

راشتا وصنعته ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ويجعل في القدر ويجعل عليه غمره ماء وعود دارصيني ويسير

هي تحلل من العين الفكر الذي
العين الذي قد صار كالسيور ويجعل
على الماء ويكبح بلحم او بغير لحم وهي
كان رطبه وقد يراد اذا
الهضم عدت عدا كثيرا
ويتبع الصدر والسعال
اذا التي عليه سكر ودهن لوز
او زبد او بمرقة اسفيد
باج جوز ان يطبخ معها فلفل
اكثرا او لسان الكلب نقيا
من نفث الدم وهي تنفع
الاحشاء الضعيفه
ويبكي هضمها ويطلقها
ان يجعل معها الفلفل
والسعتر والقويسه و
يستعمل بعدها المثلث
او الفانيذ او الزنجبيل
الحوي من اسهاج

ملح وكف حمص مقشور ومثل نصفه عدس ويغلي الى ان
ينضج ثم يزاد عليه الماء ويغلي حتى غليانه ثم تطرح الراشتا
وهي عجين يعجن فيه قوة ويبسط رقيقا ثم يقطع سيورا
دقاقا طول اربع اصابع ويوقد تحتها الى ان ينعقد سلسا
فاذا هدا على نار لينة ساعة رفع ٥ **عدسية**
وصنعتها ان يقطع اللحم ويسلى الاليه على العادة ويجعل
اللحم في الدهن ويعرق الى ان يتورد ثم يلقى عليه يسير
ملح وكمون وكسفرة يابسة سحوقة ويغمر بماء فاذا قارب
النضج جعل فيه سلقا مغسولا مقطعا نحو اربع اصابع
فاذا نضج السلق زاده ماء على حسب الحاجة ثم يغلي فاذا
استحكم غليانه القي عليه من العدس المنقى المغسول ما
يحتمله الماء ويواصل وقود النار تحته الى ان ينضج العدس
فاذا انعقد سلسا وعلم نضاجه اخذ له من الثوم بقدر
ما يحتمل القدر فيدق ناعما ويطرح فيه ويحرك بالمغرفة
ثم يترك على نار هادية ساعة ويرفع ويترك عليه اذا عرف ما اليمو

حنطية صنعتها ان يقطع اللحم السمين اوساطا
ويعرق بالاليه المسلية على نحو ما سلف وصفه ثم يلقى
عليه يسير ملح وكسفرة يابسة مسحوقة وقطع دارصيني
فاذا قارب النضج زاده ماء بقدر الحنطة وشيا من شبت
يابس فاذا غلى حتى غليانه ياخذ من الحنطة المقشورة قدر
الحاجة فترض في الهاون يسيرا ثم تغسل وتطرح في
القدر وينحى الشبت عنها ويواصل وقود النار تحتها
حتى تنعقد انعقادا سلسا فاذا هدت على النار ساعة
ترفع ويذر على وجهها الكمون والدارصيني المدقوقين
ناعما ويعصر عليها من احب الليمو الطري ٥
فريكية صنعتها ان يعرق اللحم السمين المقطع
صغارا بالدهن المسلي ثم يغمر بالماء ويلقى عليه يسير ملح
وعود دارصيني فاذا نضج اللحم القي عليه شيء من الكسفرة اليابسة
المطحونة ثم يزاد ماء يسيرا ويوخذ من الحنطة الجريشة قدر
الحاجة فيفرك من شنبله وينظف ويضاف الى القدر ويترك

ويطبخ بنار هادية والاكثر ان القدر يغرب من النهاج

وفي عصيدة سنة فاع ريحة وتولد ... ويعطى ... الكمون ويوخذ بعدها ... من النهاج

حتي ينعقد الثخن من الحنطية فاذا اهدا علي النار يحط ويعرف
ويجعل علي وجهه الكمون والدارصيني المسحوق ناعما وشي
من الاليه الطرية المسلية ويوكل ٥ **مهلبيه** وتسمي
البطه وصنعتها ان يسلق اللحم السمين بعد ان يقطع اوساطا
ويعرق في الدهن المسلي علي العاده كما ذكر فاذا نضج زاده
ماء وتركه حتي يغلي ساعه ويلقي فيه قدر الحاجه من الملح
والكسفره اليابسه والمصطكي واعواد من دارصيني وعند نضج
اللحم يرق ماء فاتر حسب الحاجه ومقدار الارز فاذا علي
الماء يوخذ من الارز ما يحتمله الماء ويغسل ويصبغ بشي من
الزعفران ويجلا اما بجلاب واما بسكر ويعدل بالحلاوه
حسب الاراده ويترك علي النار ساعه حتي يهدا ثم يرفع ٥
اشغبذاجه صنعتها ان يعرق اللحم المقطع
اوساطا بالدهن المسبوك من الاليه الطرية حتي يتورد
ثم يلقي عليه ملح بقدر الحاجه وكسفره يابسه وكمون
وفلفل مدقوق ناعما وقطع بصل وكف حمص مقشور

وعيدان شبت ويغمر بالماء ويطرح عليه يسير ملح ويغلي
حتي ينضج ويحي البصل عنه ويراد يسير ماء فاتر ثم يوخذ
من اللوز الحلو جزا فيقشر ويدق ناعما ويستحلب بالماء
ويجعل في القدر ويرقها حسب الاراده بحليب اللوز
ومن اراد جعل فيها قبل طرح اللوز المستحلب كبا قد
اتخذت من اللحم الاحمر الدقوق بالاباريز المعروفه ودجاج
مشموط مغشو له مقطعه علي مفاصلها ثم ينحي الشبت
عنها ويكثر علي راسها عيون البيض ويذر عليها كمون
ودارصيني مدقوقين ناعما وتمسح جوانب القدر بخرقه
نظيفه وتترك علي النار ساعه حتي تهدا وترفع ٥
شغلبيه صنعتها ان يقطع اللحم السمين
ويلقي في القدر وعليه قطع بصل ودهان دارصيني وكمون
ملح ويواصل تحريكه فاذا تعرق وفاحت رايحته
يلقي عليه كف من حمص مقشور ويحرك ثم يجعل عليه
عرمه ماء وشي من شبت فاذا علي اخرج الشبت منه ثم ياخذ

اللوز المقشور المدقوق ناعما ويزبا بالماء ويلقي عليه بياض
البيض ويضربه جيدا ثم يلقيه على القدر وتعدل بما
يكفيها من الملح ثم تاخذ شرايح خفافا قد سلقت بصف
سلقها وتطيب بالملح وتعارض على راس القدر عيدانا و
تجعل تلك الشرايح عليها لتدخن بما يصعد من بخار القدر
واذا نضجت القدر القيت الشرايح في زيتها وصفر البيض الذي
اخذ بياضها ثم يوخذ لحم احمر يدق بالساطور ناعما
ثم يرمى في الهاون بالابازير والملح بقدر الحاجة ويكبب ويسلق
مع الشرايح ويزبغ فيغمس في بياض البيض ويكون شاخما
لتلبس البياض وتمسكه ثم تجعل في القدر مع الشرايح
وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتغطى وتترك على
النار ساعة من نهار ثم ترفع على راس الكون ودار صيني
مشحون ناعما وتزبغ ٥ **شوربا خضرا**
صنعتها ان يقطع اللحم السمين او ساطا ويعرق في الليمون
مسلية فاذا تورد جعل فيه قدر الحاجة ملحا وشقرم

يابسة مشحونة ناعما وقطع دارصيني وكف حمص مقشور
ويغمر بالماء ويوقد تحته فاذا غلي ورمي زبده يوخذ من
كراث البقل الطري باقتين فيقطع بالسكين صغارا
ثم يدق في الهاون ويلقي في القدر ثم يوخذ من اللحم
الاحمر جزرا فيدق ناعما بالابازير وكف من حمص مقشور
وارز مغسول وقليل من ذلك الكراث المدقوق ويعمل
منه كبابا ويلقى في القدر فاذا نضج الجميع تزاد القدر
ماء بقدر الحاجة ثم يوخذ مثل ربع الماء ارز فيغسل مرارا
ويطرح في القدر ثم لا يزال يغلي الى ان يتحكم نضاجه
ويكون الى الخفة اقرب ثم يترك على النار حتى يهدا ويزبغ
ماء حمص صنعتها ان يعرق اللحم على العادة كما
وصف ويلقى فيه الملح والكسفرة والكمون بقدر وعود دارصيني
وحمص مقشور وشبت وبصلة مقطعة ثم يغمر بالماء
ويوقد تحته الى ان ينضج ويقذف دهنه ثم يهدا على النار ويزبغ
ماء الباقلي يعمل كذلك ويكون عوض الحمص باقلي

ماء الحمص جاء ركا بياض البيض وكذر من زبد وزنجبيل ومن اصب طرح فيه اللبن الحليب ومن اقت مع الحمص باقلا ومهاج

مقشور منقوع مفرد بنصفين واذا غرف جعل عليه
قليل ماء ليمو او سماق مدقوق ناعما منقى من حبه ٥
ماش يعرق اللحم على العادة ويوخذ ماش وينقى
من قشره ويضاف اليه مثل ربعه ارز وبسباق السياقه
المذكوره في عمل الارز المفلفل **ملبغه**
صنعتها كصنعة الارز المفلفل الا انه يكون فيها
النصف ارز والنصف الاخر عدس وماش وحمص مقشور
وبسباق السياقه المذكوره في عمل الارز المفلفل ٥

الباب الثالث

في ذكر الفلايا والنواشف واجناسها

الفلايا منها ما فيه الخوصه ومنها ما فيه الملوحه ومنها ما
فيه الحلاوه والباب يتضمن ذكر الجميع فمن ذلك
العنبرية وصنعتها ان يعمل اللحم شرايحا ويدق
بساطور ثم يدق ثانيا في هاون ناعما ثم يسلق السماق
ماء وملح يسير وكثره من لباب خبز شميد ثم يمزج بالبد

ويعصر ماؤه ويصفى ويسلق به اللحم المدقوق ويوخذ
منه جزء فيعمل كبابا بالابازير فاذا نضج وشرب الماء
ينشف في طبق ويذر عليه الابازير الكسفره والكمون
والفلفل والمصطكي والدارصيني المسحوق جميعه ناعما
ويسير من نعنع يابس ويخلط الجميع ثم تسلى الاليه
الطريه في مقلي بسزام ويرمي جمها ويوخذ ذلك
اللحم يلقى في المقلي مقلا بالدهن ولا يزال يحرك حتى
ينضج بحيث لا يكون جافا ولا قحلا ثم يرش بعصير البيض
ويترك حتى يهدا على نار لينه ويرش عليه بسير ماورد
ويمسح جوانب المقلي بخرقه نظيفه ثم يرفع ٥
مشمشيه صنعتها ان يسلى الدهن ويرمي
جمه ويقطع اللحم السمين صغارا ثم يترك على الاليه
المسليه ويحرك حتى يتورد ثم يجعل عليه عصره ماء وسير
من ملح وعود دارصيني ثم يوخذ لحم احمر فيدق ناعما
ويعمل كبابا على هيئه المشمش وفي جوف كل واحد

لوزه حلوه مقشوره من قشرها فاذا غلي اللحم في الماء ونشطت
زعوته طرحت تلك الكسب والقي عليها من الكسفره النابته
والكمون والصطكي والدارصيني والزنجبيل المدقوق جميعه
ناعما ثم اذا انشفت المايه ويبقي الدهن يرش عليه قليل
خل بحيث يصير له مرقه يسيره ثم يدق اللوز الحلو
ناعما ويداف بماء ويصبغ بالزعفران ويطرح في القدر
ويعدل طبخها علي حسب الارادة وفي الناس من يحليها
بيسير سكر ثم يرش علي راس القدر ماء ورد ويمسح
جوانبها بخرقه نظيفه وتترك علي النار حتي تهدا ساعه
وترفع **سفرجليه** صنعتها ان يقطع اللحم السمين
صغارا زفافا مسرجا ثم تسلي لاليه الطريه ويرمي
جميعها ويلقي اللحم فيها ويرمي عليه دهن ملح ودهن كسفره
يابسه مسحوقه ناعما وعود دارصيني وشي من مصطكي ثم
يجعل عليه عمره ماء فاذا قارب النضج طرح فيه كبابا من
اللحم المدقوق بالابازير فاذا انضج اللحم في سلقه يوخذ

من السفرجل الكباز الحامض البالغ ثم يقشر وينقي حبه
ويقطع قطعا متوسطه ويلقي علي اللحم منضج معه ثم يوخذ
من ذلك السفرجل ايضا جزء فيدق وينعصر ماوه في هاون
حجر باليد عصرا جيدا ثم يصفي ويطرح في القدر ويرش
عليه قدر خمسه دراهم خل خمر ويوخذ قدر عشرة دراهم لوز حلو
يدق ناعما ويبل بالماء ويضاف اليه ثم يصبغ بيسير زعفران
ويرش علي راس القدر يسير ماء ورد ويمسح جوانبها بخرقه
نظيفه ثم تترك علي نار هادية ساعه حتي تهدا وترفع
نارنجيه صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغارا
ثم تسلي لاليه وتطرح القطع اللحم في القدر ويلقي عليها ملح
قدر درهم وكسفره يابسه وتحرك حتي تتورد ثم يلقي عليه عمره
ماء ويغلي وتكشط زعوته ويلقي عليه فلفل ومصطكي وعود
دارصيني وزنجبيل مدقوق جميعه ناعما ثم يقطع بصل وجزر
مقشر صغارا ويلقي في القدر ثم يوخذ لحم الجزر يدق ناعما
ويجعل فيه شي من الاليه الطريه والابازير المدقوقه

وتمسك على قدر النارنج ثم يلقى في القدر فاذا جمد يوخذ صفار
بيض ويضرب ضربا جيدا ثم يخرج الطيب وهي جارية ثم
في ذلك الصفار حتى يلبسه ثم يعاد الى القدر ساعة ثم
يخرج ويعاد الى صفار البيض المذكور ثلث مرات فاذا
قارب النضج يوخذ قدر اربعة من ماء النارنج وماء الليمو
ويرش على اللحم الذي في القدر ثم يدق ودر عشرة دراهم
لوز حلو مقشور ويرش بالماء ويلقى في القدر ويعلق في
زاويتها طاقات نعنع يابس ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة
ويترك على نار هادية ساعة حتى يبرد ويرش عليها يسير ماء ورد

فاخيته صنعتها ان يقطع اللحم السمين الاحمر
مثل صبعان او يقطع في الله على نحو ما تقدم وصفه
ثم يغسل بالماء حتى يغلي ويوخذ زعرورة ويكبب اللحم الاحمر
المدقوق ناعما او ساطا ويجعل فيه ثم يطرح في القدر
ويلقى فيها قطع بصل صغار ويلقى فيه فلفل وكمون
وكسفرة وفلفل ومصطكي ودارصيني مجروش الجميع ناعما

فاذا قارب النضج يوخذ لبن فارسي وماء السماق المصفى يخلطان
جميعا ثم يطرح في القدر ويوخذ الجوز المقشر فيدق
ناعما ويربى بماء السماق ويلقى في القدر ثم يفرك في راسها
طاقات نعنع يابس وترك حتى تهدا على النار ساعة ثم
يرش عليها يسير ماء ورد ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة ويرفع

مدققات جامضة صنعتها ان يشرح
اللحم الاحمر خفافا ثم يدق ناعما ويلقى فيه الابازير وهي
الكسفرة والفلفل والدارصيني والمصطكي ثم يكبب دون
النارنج ويسلى الاليه الطرية وتلقى الاكباب فيها ويحرك
حتى تتورد ثم تغمر بالماء وتقطع بصلتين ثلثة وتلقى في
القدر فاذا انضج وقد فرغ دهنه يرش عليه يسير ماء ليمو
او ماء حصرم او كلاهما مخلوطين او ماء السماق او ماء حب رمان
ويعلق في راس القدر طاقات نعنع يابس ويلقى فيها شي
من مصطكي وفلفل ودارصيني ومن احب يرش عليها يسير
خل خمر ويصبغ بزعفران ثم يرش على راس القدر يسير ماء ورد

وتمسح حوافيها بخرقة نظيفة وتترك على النار ساعة حتى تهدا
وترفع **بورانى** صنعته ان يوخذ الباذنجان
فيسلق في ماء وملح سلقة خفيفة ثم يخرج وينشف
ساعة ثم يقلى بالشيرج الطرى حتى ينضج ويقشر من
قشره ويترك في بحر او قدح كبير ويضرب بملعقة
حديد حتى يصير مثل الخبيص ويلقى فيه يسير من ملح
وكسفرة يابسة ثم يوخذ اللبن الفارسي ويخلط به الثوم
ويلقيه على ذلك الباذنجان ويخلطه به جيدا ثم يوخذ
اللحم الاحمر ويدق ناعما وتسلى الاليه الطرية وتشرح
اللحم فيها ويحرك حتى يتورد ثم يغمر بالماء ويسلق حتى ينشف
الماء ويعود الى دهنه ويجعل على وجه الباذنجان ويذر
عليه الكمون والدارصيني المدقوق ناعما ويستعمل

في افيما لها ويهيى بعض بالصفراوية ويعني ويعطى ويعطى الطوخي نا الهاج

شيرازية صنعتها ان يقطع اللحم صغارا
ويعرف بالاليه السليه على العادة ثم يغمر بالماء ويغلى
الى ان ينضج فاذا نضج ذر عليه كمون وكسفرة ودارصيني وملح

واذا نشفت منه المايية وقذف دهنه القي عليه حسب الحاجة
شيرازة ويحرك بحريك يسير خفيف ويترك حتى يهدا على
النار ويذر عليه كمون ودارصيني نحوق ناعما ثم يرفع

فصل في النواج والحلو من هذا الباب من ذلك بورانية

ملح تراآه

صنعتها ان يقطع اللحم للسمين صغارا وتسلى الاليه وتخرج
جمها ثم يطرح عليها ومعه يسير ملح وكسفرة يابسة
مدقوقة ثم يعرق حتى يتورد وتفوح رائحته ويطرح
عليه غمره ماء او زاق كسفرة خضرا فاذا غلى وكسطت عنه
الرغوة وقلت المايية منه القي عليه بصل مقطع نصفين قد
يسير وتبهل ملح وتبهل كسفرة يابسة وكمون ودارصيني
وفلفل ومصطكي ويجمع مدقوق ناعما ثم يدق لحم احمر على
ما تقدم ذكره ويعمل منه كبابا ويلقى في القدر ويوخذ
الباذنجان وتقطع نوعه ويغمر بسكين ثم يقلى في
السيرج الطرى او الاليه الطرية المسلية ومعه بصل

وعود دارصيني

لطانا

صحاحًا فإذا نضج اللحم ترك عليه من الجب يسير مري ويصبغ
بدانق زعفران ويصفف الباذنجان المقلو على اللحم في القدر
ويذر عليه كسفرة يابسة ودار صيني مخوف ناعمًا ويرش عليها
يسير ماورد ومسح حوانبها بخرقة نظيفة وتترك على النار
ساعة حتى تهدا وترفع ٥ **بصلية** صنعتها ان
يقطع اللحم السمين قطعًا صغارًا مشرحًا خفيفًا وتسلى
الالية الطرية وتري جمهها ويلقى اللحم على الدهن ويحرك
حتى يتورد ويجعل عليه غمره ماء مع يسير ملح واوزاق كسفرة
خضرا وعود دار صيني ويغلى وتري زعوته فاذا قل الماء منه
يوخذ البصل الطري الابيض فيقشر ويقطع صليبًا ويلقى
في القدر بعد ان يغسل بماء وملح ويكون مثل نصف مقدار
اللحم ويلقى عليه الكمون والكسفرة والفلفل والمصطكي والدار صيني
مدقوق جميعه ناعمًا وفي الناس من يصبغه بيسير زعفران
فمن اراد ذلك بحمصه طرح عليها بحو من عشرة دراهم ماء ليمو او خل
وترك حتى تهدا على النار ساعة وتمسح حوانبها وترفع ٥

ربجانية صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر خفيفًا مشرحًا
ويبرق في الالية المسلية حتى يتورد ثم يجعل عليه غمره ماء
فاذا غلى تري زعوته ثم يطرح عليه يسير ملح وكسفرة يابسة
وكمون وفلفل ومصطكي ودار صيني مخوف جميعه
ناعمًا ويذر لحم احمر بالابازير ويعمل منه كبابًا
لطافًا ويلقى في القدر ثم يوخذ من الاسفاناخ الطري
ناقيس فتقطع عروقها ثم يقطع بالسكين صغارًا ويلقى
في هاون حجر يسيرًا ثم يلقى في القدر فاذا نضج ونشف
ماؤه جعل عليه شي من الثوم المقشر المدقوق مع يسير
ملح وكمون ثم يحرك ويترك حتى يهدا على النار
ساعة ويذر عليه كسفرة يابسة ودار صيني مخوف ناعمًا ويرفع

لحومية هي لحم مقلو في دهنه بالابازير
المعروفة ويضاف اليه كف حمص مقشور فاذا نضج يصف
عليه عيون البيض ويذر عليه الابازير الكمون والدار صيني
المخوف ناعمًا وترك على النار حتى يهدا الساعة ثم يرفع ٥

نرجسيه صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغارا
وتسلى الاليه الطرية ويلقى اللحم في الدهن ويلقى عليه
بسير ملح وكسفره يابسه مجروشه ناعما ويحرك فاذا تورد
القي عليه خمره ماء ولف حمص مقشور ثم يعلى عليه وترمى عوته
ثم يوخذ بصل طري فيقطع صغارا ووزن كسفره خضرا
وخردل يجب حتى يقشر ويخرج خشبه من جوفه ويقطع
فيجعل صغارا زيتا ويلقى الى اللحم الاحمر ويعمل حبيبا صغارا
ويلقى في القدر ثم يطرح بعده الجزر والبصل المقطع
جرك بزر فيه الاباز ترقه من تمين كسفره وصمون
وصطكي ودارصيني مسحوق ناعما وقد احب ان يرش
عليه بسير من زيت فيعمل من يصف على وجهه اعني الطبيخ
عيون البيض ويذر عليه دارصيني مسحوق ناعما ويمسح
جوانب القدر بخرقه نظيفه ويترك على النار حتى تهدا ساعه
ويرفع **مدفونه** صنعتها ان يقطع لحم سمين صغارا
وتسلى الاليه ويعرق فيها ثم يغمس بالماء ويلقى عليه درهم
ملح ودرهم كسفره يابسه مطحونه ناعما وعود دارصيني فاذا
غلى غليه توخذ عوته فترمى ويوخذ اجمر فيدق دقا
ناعما ويسلق به ماء وملح ويلقى عليه لف حمص مقشر مدقوق جيدا

يسلق في الماء مع بسير ملح نصف سلقه وينشف من الماء
تسلى الاليه الطرية ويطرح ذلك اللحم في الدهن ويحرك
حتى يتورد ثم يجعل عليه غمره ماء ويلقى فيه بسير ملح وكسفره
يابسه واوراق من كسفره خضرا ثم يوخذ لف حمص مقشور
مفرد بنصفين ويلقى على اللحم ويوقد تحته حتى ينضج و
ينشف ماوه ويعود الى دهنه ويطرح فيه الكمون والفلفل
والدارصيني والمصطكي المسحوق ويصف على وجهه عيون
البيض ويذر عليه دارصيني مسحوق ناعما ويرش عليه
بسير ماورد ويمسح جوانب القدر بخرقه نظيفه
ويترك على النار حتى تهدا ساعه ثم ترفع

مشويه صنعتها ان يوخذ اللحم
الاحمر ويدق ناعما وتزال منه العروق والغضاريف ثم

يقع في الماء ساعة ثم يوخذ الباذنجان الكبار فتقطع اقماعه
وتزال جميع ما في جوفه من بزره ويحفظ لئلا ينثقب ثم يحشى
من ذلك اللحم ويجعل فيه الابازير المعروفة ثم يصفف في
القدر بعد ان تقطع له بسير بصل ويرمى في القدر قبله
ثم يصبغ في القدر بسير زعفران ويذر عليه دنهم كسفره
بابنه ودارصيني مخفوق ناعما ويرش على راس القدر بسير
ماورد ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة ويترك حتى تهدا على
النار اللينة ساعة ثم ترفع ٥ **بورانية القرع**
صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغارا وتسلى الالية
الطرية ويرمى جمها ويطرح اللحم في الدهن ويعرق
حتى يتورد ثم يطرح عليه غمره ماء فاترا ودنهم ملح ووزف
كسفره خضرا وعود دارصيني فاذا غلى ينحى زغوته ثم يقطع
البصل على قدر اللحم ويغسل بماء فاتر وملح ويلقى في القدر
ثم يوخذ القرع ويزال شحمه وحبه ويقطع صغارا وسطا
ويغسل قشره الداني ويطرح في القدر وتكب كبيا من حم

مدقوق ناعما بالابازير وتلقى في القدر وتصبغ من قدر القدر
بزعفران ويطرح فيها قدر الحاجة ملح وكمون وكسفره
بابنه وفلفل ومصطكي وزنجبيل جميعه مخفوق ناعما ويذر
على راس القدر بسير دارصيني مخفوق ناعما ويرش عليها
بسير ماورد ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك على
نار هادية ساعة حتى تهدا وترفع ٠ ومن ازادها
بحمضة لا يصبغها بزعفران ويرش عليها نحو من عرهم باليمو
خضيرية صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعا
صغارا وتسلى الالية ويرمى جمها ويطرح اللحم في
الدهن ويلقى عليه دنهم ملح وكسفره بابنه مخفوقة ناعما
ويعرق اللحم حتى يتورد ثم يجعل عليه غمره ماء وعيدان
دارصيني رفاقا واوزاق كسفره خضرا ويغلى ساعة ثم
ترمى زغوته ويوخذ الباقلا الاخضر يقشر من قشريه و
يلقى في ماء حار ساعة حتى تزول لزوجته ويغسل باليد
ويترك ساعة حتى ينشف ويعمل كبيا لطافا من لحم احمر مدك
فوق

ناعماً ويلقى في القدر ثم يرمي الباقلا بعده بساعة ويحرك فاذا
نضج جعل عليه الكمون والفلفل والزنجبيل والمصطكي و
الجميع مسحوق ناعماً ويحرك ثم يصف على وجه الطبيخ
عيون البيض ويذر عليه يسير دارصيني مسحوق ناعماً
ويرش على رأس القدر يسير ماورد وتمسح جوانبها بخرقة
بطيخة وتترك حتى يهدأ على نار لينة ساعة وترفع ۞

زبيبية صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغاراً
وتسلى الالية ويعرق اللحم في الدهن يسير ملح وكسفرة بانة
مسحوقة ناعماً ثم اذا تورد اللحم جعل عليه غمر ماء واوزاف
كسفرة خضراً وعيدان دارصيني مسحوقة جفافاً فاذا غلى
رمي زغوته ويلقى عليه كبباً متخذة من اللحم الاحمر
المدقوق بالابازير ناعماً وكف حمص منقوع مفرد نصفين
وكف باقلي اخضر مقشر قشريه مفرداً ايضاً بنصفين ونصف
كف عناب ويحرك فاذا نضج القي عليه حسب الحاجة ملح
وكمون وفلفل ومصطكي وزنجبيل مدقوق الجميع ناعماً

ثم يصف عليه عيون البيض ويرش على رأس القدر يسير
ماورد ويذر عليها قدر درهم دارصيني مسحوق ناعماً وترك
حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع ۞ **محقية**
صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر شيوزاً قدر اربع اصابع
مشرحاً وتسلى الالية ويرمي حمها ويطرح اللحم في الدهن
ويلقى عليه درهم ملح وكسفرة بانة مطحونة ناعماً ويعرق حتى يتورد
ثم يجعل عليه غمر ماء واوزاف كسفرة خضراً وعيدان دارصيني وقد حصر [illegible]
واذا غلى رمي زغوته ثم يدق لحم احمر ناعماً ويعمل منه كبباً
بالابازير ثم يوخذ البيض المسلوق فينحى البياض وتوخذ
الصفرة فتجعل في وسط الكبة وهي صحيحة وتطرح في القدر
فاذا قارب النضاج القي عليه الكمون والفلفل والمصطكي و
الزنجبيل والجميع مدقوق ناعماً ثم يوخذ البيض ويضرب
ضرباً جيداً وتخرج تلك الشيوز تغمس فيه وهي شاخنة ثم
تعاد الى القدر يعمل ذلك مرتين ثلثة تلبس منه الشرائح
قمصاً وتعاد الى القدر فاذا نشف الماء منه يذر عليه درهم

دارصيني مسحوق ناعما وتذر على زائر القدر بشيء ماء ورد
وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع

دنانيه

صنعتها ان يقطع اللحم السمين قطعا صغارا رقاقا وتسلى
الالية وتطرح اللحم في الدهن حتى يحمر ويلقى عليه ملح
ويكسفره بابسه مدقوقة ناعما ثم يجعل عليه غمره ماء وعود
دارصيني وورق كسفره مخضرا فاذا غلى تكسط زعوته وتذر
عليه بقدر فصل مفتت ثم يؤخذ لحم ثم يلف بالابازير ناعما
ويعمل منه قرصا على هيئة الدنانير وتربى في القدر ويؤخذ
جزر كبار فيبحث قشره ثم يقطع دنانيرا ويلقى في القدر
ثم يؤخذ بيضا مسلوقا فيقطع ايضا على هيئة الدنانير ويلقى
في القدر وفي الناس من يقلي البيض اذا قطعه في الشيرج
قبل طرحه في القدر فاذا انضج ارمي عليه المصطكي والفلفل
والكمون المدقوق ناعما وتذر عليه قدر عشرة دراهم سكر
عبيد ويضيف اليه بحوم بلشهم خل ويذر عليه مصطكي دلهيني
ويمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة وترفع

طبيه صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر قطعا صغارا
منظفة من عظمها فاثم تسلى الالية الطرية ويذر جمها ويطرح
اللحم في الدهن ويلقى عليه صعتر ملح ومثله كسفره بابسه
مسحوقة ناعما ويحرك حتى يتورد ثم يجعل عليه غمره ماء فاذا
فاذا غلى تكسط زعوته ثم يجعل عليه كف لوز وفستق مقشر
مدقوقين جريشا ويصبغ بيسير زعفران ويلقى فيه كمون
وكسفره ودارصيني ومصطكي مدقوق ناعما بحو من زنة درهمين
ونصف من الجميع ويؤخذ من اللحم الاحمر المدقوق ناعما قدر
الحاجة فيعمل منه كبابا مستطيلة في سمك كل واحد لعقة
حلوة مقشرة ويجعل في القدر ثم يؤخذ من الرطب الطري
او غيره قدر الحاجة غريقا وتخرج النواة من اسفل الرطب
بمسلة ثم يجعل عوضها العقة حلوة مقشرة فاذا انضج و
نشف ماؤه وعاد الى دهنه يصف ذلك الرطب عليه ويذر
عليه بحو عشرة دراهم سكر مطيب بالكافور ويذر دانق
وتذر عليه بشيء ماء ورد وتمسح جوانب القدر بخرقة نظيفة

وتترك حتى تهدأ على النار ساعة ثم ترفع **مدققات**
شاذجه صنعتها ان يقطع اللحم السمين صغارا ويرمى في القدر
ثم يوخذ اللحم الاحمر فيشرح خفيفا ويدق ناعما ويعبر اليه
وكف حمص مقشر من صوص وكف ارز مغسول ثم يلقى الماء على
اللحم الذي في القدر عمره ثم يغلى عليه وتطرح كبابا كبارا
فاذا تحدرت من ذلك اللحم المدقوق فاذا جمدت تنحى من القدر
واللحم ايضا وتسلى اليه طرية وتخرج حمصها ثم يطرح اللحم
الذي في القدر ويحرك في الدهن حتى يحمر ويلقى عليه
بسير ملح وكسفرة يابسة وكمون وفلفل ومصطكي ودارصيني
مجروش ناعما ويعجن ثم يغمر بالماء ويلقى عليه عود من
دارصيني وحلقة شبت يابس فاذا غلى عليه يرمى بالشبت
عنه ويلقى عليه كف ارز مغسول ونصف كف حمص مقشور
فاذا نضج تقطع النار عنه ويترك على نار هادية ساعة
حتى تهدأ ويلقى عليه وزن نصف درهم دارصيني مجروش
ناعما ويعجن جوانب القدر بحرفة نظيفة ثم ترفع

احدوها ما اكثر لحم حمص اضان وهما نع واطبه
ونفع اصحاب الاستفراغ اما الجاع او كمرة غشية
وخاصة ان اضيف اليها ما يشدها كالشلف وهو
ماء السماق من الكمهاج

ما لا يكتب بالكمهاج

خشخاشية صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر
مشرحا صغارا وتسلى الالية الطرية ويلقى فيها حتى تعرق
ويذر عليه صعتر ملح وشلى كسفرة يابسة مجروشة ثم يغمر بماء
فاتر فاذا غلى تكشط رغوته ثم يجعل فيه عود دارصيني
مجروش رقيقا وقليل زنجبيل ملفوف ناعما ثم يمزق برطل
ونصف ماء حار ويلقى عليه مايه وخمسون درهما سكرا وى
عسلا فاذا انحل السكر نثر عليه كف نميمة خشخاشي
ويحرك جيدا حتى ينضج وينعقد ثم يلقى عليه ثلاثون درهما
خشخاشا طريا ويحرك حتى يختلط ثم يصبغ بالزعفران
ويرش على راس القدر بسير ماء ورد ويمسح جوانبها بخرقة
نظيفة وتترك حتى تهدأ على نار لينة ساعة وترفع

فان صدر مخشى شابا يابس مدقوق بعد سلقه سهل

عنابية صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر مشرحا
خفيفا قطعا صغارا وتسلى الالية الطرية ويخرج حمصها
ويلقى الحب في الدهن حتى يتعرق ويرمى عليه صعتر ملح
وشلة كسفرة يابسة مجروشة ناعما ثم يغمر بماء فاتر ثم يوخذ

وازا عرف الشي عليه دهن الفاوج بهاج

لحم احمر فيدق ناعما ويفرى من العروق والغضاريف ويرمى
عليه شيء يسير من الاباريز المعروفة ثم يعمل منه كبابا على قدر
الجناب ويجعل كل واحدة منسوقة مفسوحة ثم يرمى
في القدر ثم اذا استلق صف سلقة بياض زعفران بماورد
حبا ويخرج تلك الكباب تجعل فيه فاذا انصبغت تعاد
الى القدر فاذا قارب النضاج يذر عليه درهم دارصيني
ودرجبيل مسحوق ناعما ويرش عليه قدر عشرة دراهم خل جيد
ويذر عليه حمسون درهما سلتا ثم يلقى عليه كف من العناب
الطري ويصفر لون رطلو مفسوخ ويصبغ بزعفران
ويرش على راس القدر بسير ماورد ويمسح جوانبها بخرقة
نظيفة ويترك حتى تهدا على حمى النار ساعة ثم يرفع

فالوذجية صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر صغارا
مستطيلا ثم تسلى الاليه وترمى فيها ويعرق بملح ودرهم
ويكسفره بابزن معه ويجعل عليه غمره ماء وقطعة دارصيني

وبطبخ حتى ينضج ويبقى اللحم موردا الا فحلا ثم يلقى عليه سكرا
مدقوقا وعسلا بحسب الحاجة ويصبغ بالزعفران ويلقى فيه
ثم لو رطلو مفسوخا ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد ويترك
حتى يهدا على النار ساعة ويصف عليه الشبوشج المعلو
الابيض المحشو باللوز والسكر ثم يرش على راس القدر
قليلا ماورد ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة ثم ترفع

بندقية صنعتها ان يقطع اللحم الاحمر مشرحا
قطعا صغارا وتسلى الاليه ويطرح اللحم الاحمر في الدهن
ويرش عليه صفرة ملح ومثله كسفرة بابزن بحموضة ناعما و
يحرك حتى يعرق ثم يجعل عليه غمره ماء حار ويرمى فيه
اوراق نعنع محصرا واكف حمص مقسوخ من قشوره ثم يخلط
كف حمص مسلوق فيرض في الهاون ويدق اللحم الاحمر
بالاباريز ناعما ويعمل منه كبابا في وسط كل واحدة
قليل من ذلك الحمص المسحوق ويكب كالهاريق ويلقى
في القدر فاذا قارب النضاج القي عليه قدر درهمين كسفرة

ومن اردها شديدة
الانعقاد الى عمل
الوطلي من السكر
او العسل او فيه
او اقل من النشا
ممروسا في ماء ويعقد
فاذا عرف تزين
بالسبوسج المطلا
الابيض من النهاج

وكمون وفلفل ودارصيني مسحوق ناعما ثم يفرد صفر البيض من
بياضه ويصفق على وجه القدر ويرش عليها شيئا ماء ورد
ويمسح جوانبها بخرقة نظيفة وتترك حتى تهدأ على النار ساعة
وترفع. **مقرصة** صنعتها أن يؤخذ اللحم الاحمر
وتقطع شرحا ثم يدق ناعما بالاباريز المعروفة وتسلى
الالية الطرية وتنزع حمصها ويعمل من ذلك اللحم اقراصا
ويلقى في الدهن حتى يتورد ثم يطرح عليها غمرها ماء فاذا
غلى وجف ذهب الماء عنه وعاد الى دهنه ثم يعلى بشيء
كمون وكسفرة ودارصيني ما فوق ناعما ثم يترك حتى يهدأ على
النار ساعة ويرفع. **فستقية** صنعتها ان يؤخذ
صدور الدجاج فيسلق في ماء وشيء ملح ثم ينشف منه
ويزال اللحم من العظام وينسل حتى يبقى كالخيوط ويعاد
الى القدر ويصب عليه غمره ماء ثم يؤخذ قدر الحاجة من
الفستق المقشر فيرض في الهاون ويلقى في القدر ويحرك
ثم يغلى عليه فاذا قارب النضاج القي عليه وزن مثلي الفستق

سكرا ثم لا يزال يحرك حتى ينعقد ويرفع.
كزدية صنعتها ان يؤخذ خروف رضيع
منموط يغسل نظيفا ثم يقطع على مفاصله ويسلق في
ماء وشيء ملح وعود دارصيني فاذا اخرج من القدر
وينشف من الماء ثم يؤخذ من الشيرج الطري قدر ما
ويترك في مقلي بزام او نحاس مبيض فاذا على الشيرج
طرح عليه مغرفة من الماء الذي سلق فيه الخروف ثم يؤخذ
ذلك اللحم فينحى من العظام وينقى ثم يترك في المقلي و
يواصل تحريكه حتى يتعرق ثم ينثر عليه الكسفرة اليابسة
والكمون والفلفل والدارصيني المسحوق ناعما ويترك
على نار هادية مغطا الراس حتى يهدأ ساعة ثم يرفع.
قلية الشوا صنعتها ان يؤخذ الشوا البارد
اليابس ويقطع صغارا ويؤخذ الشيرج الطري فيلقى
في المقلي حتى يغلي ثم يطرح الشوا عليه ويحرك فاذا
دهنه القي عليه كسفرة وكمون ودارصيني مسحوق ناعما

ومن اراد فانه يحمصه رش عليها يسير من خل مصبوغ
بزعفران وصف على وجهها عيون البيض ومن اراد
جعل عوض الخل ماء الليمو ولا يترك عليه يبس ويترك على
النار في لبنه ساعه حتى تهدا ثم ترفع ٥

فصل واما طبايخ الدجاج فانها اذا
سلقت تقطع على مفاصلها وتعرق في الشيرج الطري
بالاشنه الناشفه والمصطكي والدارصيني فان كانت
من الحوامض تمزق بعد التعريق اما بماء السماق او حب
الرمان او ماء الليمو او الحصرم او كلاهما من كبس او الخل
والسلاق في الزيت ثم يدق اللوز الحلو المقشور ناعما
ويذاب بالماء ويطرح في القدر ويرش عليه ماء ورد ويترك
في راسه طاقات نعنع يابس ما عدا الزيرباج فلا يترك
فيها نعنع ٥ وان كان مصوصا فيعرق في الشيرج
بعد السلق ويطرح عليها الكزبرة والخل مصبوغ بزعفران
وفي الناس من يجعل عليها عيون البيض ٥ وان كان

ممقورا فيطرح عليها بعد التعريق خل وماء نصفين بالسوا
وان كان مطجنا فيطرح عليها شي يسير من ماء السلق
وشي من المري العتيق واذا ارفع عن النار يعصر عليه
ماء الليمو الطري ويكون قبل ذلك قد طجن بالشيرج
حتى تورد ٥ وان كان مقلوا فيطجن بالشيرج ويلقى
عليها شي يسير من ماء سلقها ويجعل عليها عيون بيض
وان كان استفيداج فاذا سلق الدجاج بالمصطكي و
الدارصيني والملح يدق اللوز الحلو ناعما ويذاب بالماء
ويطرح عليه كف حمص مقشور منقوع وحلقه شبث و
يجعل عليه عيون البيض ٥ وان كانت خشخاشيه
او فالوذجيه تعرق في الشيرج ثم يعاد ويلقى عليها ما سلقها
وتساق السياقه المذكوره في الفالوذجيه والخشخاشيه
وان كان حلويه تعرق في الشيرج كما ذكرنا ثم يعاد
اليها ماء سلقها وتلقى عليها جوايز الحلويه وتساق
السياقه المشروحه بها ٥ ولا تخلى طبايخ الدجاج

من الكسفره اليابسه ولا يكون فيها البصل ولا الثوم
البته وهذا منتهي الجهد في صنعه طبيخ الدجاج فاحفظ ذلك

الباب الرابع

في الهرابس والتوزيات وما جرى مجراي ذلك

هريسه صنعتها ان يوخذ من اللحم السمين سته
ارطال فيقطع قطعا متنطيله وتلقي في القدر ويوقد
تحتها حتي تقارب النضاج ثم تخرج فيزال اللحم عن العظم
وينشل ويعاد الي القدر ويوخذ من الحنطه الجيده النقيه
المقشوره المنقاه المدقوق المغسوله اربعه ارطال فتطرح
عليها ثم يوقد تحتها وقودا متصلا من اول الليل الي الربع
ولا يزال يحرك ثم تترك علي نار جيده ويطرح فيها دجاج
مقطع علي مفاصله وعيدان دارصيني وتترك الي نصف
الليل ثم تضرب ضربا جيدا حتي تنعقد انعقادا سلسا
ويلقي فيها من الملح حسب الحاجه وان احتاجت الي ماء
فزاد ماء حارا وتترك الي الفجر ثم يعاد ضربها ثم ترفع

وتسلي الالبه الطريه وتجعل علي وجهها اذا غرفت ويلقي
عليها ايضا الكمون والدارصيني المدقوقين ناعما كل واحد
بمفرده وتوكل بالمري العتيق وما اللبو الطري ٥

هريسه الآرز وتسمي العربيه وصنعتها ان يقطع اللحم
السمين متنطيلا ويفعل فيه كما فعل في هريسه
الحنطه الا انه يكون عوض الحنطه الآرز المدقوق
جريشا واذا طرح فيها علي اللحم يساق السياقه المذكوره
في هريسه الحنطه واذا غرفت تجعل علي وجهها
دهن الدجاج المسبوك ويذر عليه السكر ٥

تنوريه صنعتها ان يوخذ خمسه ارطال
لحم ويقطع اوساطا ثم يغسل ويلقي في القدر وغمره
ماء ويسير ملح وعود دارصيني ويغلي ثم ترمي رغوته
ويلقي عليه كسفره يابسه ويوخذ رطلين حنطه ملقوه
منقاه مقشوره فتغسل وتلقي في القدر ويلقي عليها

لطافات شبت وتعدك ملحها ويغطي راس القدر وتلقه
ماء حتى يبقى منها اربع اصابع وتحط في القدر الى
بكره ثم ترفع ويعمل تحتها نار ويدر عليها الكمون
والدارصيني المسحوق ناعما وتستعمل **كبيس**
وصنعته ان يقطع اللحم السمين وسطا ويغسل ويلقى
في القدر وعليه كف حمص وكف حنطة مقشورة وملح
جنب الحاجة وعيدان دارصيني وكسفرة يابسة وكمون
ومصطكي ولطافات شبت ويكثر ماؤه ويجعل اللحم
اطراف جملة جولي وتحط القدر في التنور من اول
الليل الى بكره وترفع ويشد تحتها نار ويدر عليها
الكمون والدارصيني المسحوق ناعما وتستعمل
سحنون وتسمى كبيبا وصنعتها ان يقطع
اللحم السمين بعارا وتوخذ اجواف الغنم وتغسل
بالماء الحار والصابون مرة وثانية بالماء الحار وورق
الاترج وثالثة بالماء والملح الى ان تنظف ثم يطلى باطنها

للطاف

وظاهرها بالزعفران وماء الورد ثم يلف اللحم الاجمن بالابازير
ويعمل منه كبيبا لطافا وتلقى على ماء حار حتى يحمل ثم ترفع
وتلقى على ذلك اللحم المقطع ثم يوخذ بقدر اللحم من حب ارز ربع
وبقدر ربعه حمص ويغسل مرات ثم يخلط باللحم المذكور
ويلقى عليه بقدر الحاجة ملح واعواد دارصيني مسحونة خشنا
رقيقا ويصبغ الجميع بالزعفران ويبقر عليه الكسفرة اليابسة
والكمون والمصطكي والفلفل والدارصيني والزنجبيل
المسحوق ناعما وفي الناس من يضيف الى ذلك دجاج
مسموط مقطع على مفاصله ثم توخذ تلك الاجواف
فتقطع وسطا وتحشى من ذلك اللحم وتجمع وتخيط
بخيط كتان او تعمل بخلال من عود يابس وتصف في
القدر وتغمر بالماء والملح والابازير المذكورة ويصبغ الماء ايضا
بشيء زعفران ويجعل فيه قطع لحم سمين مشرحا رقيقا
ويزاد ماؤها بعد الغليان جنب الحاجة ثم تجعل في التنور من اول الليل
ويغطى راسها الى بكره ثم ترفع وتستعمل ومن اراد

ومن اراد بغير اجواف جعل ذلك اللحم والآتر والحمص
الموصوف في قدر ضيقة الراس وتركه في التنور والما
اكثر منه باربع اصابع فاذا غلي غلية تحرك ويغطي راس
القدر ويترك في التنور الى بكرة ثم ترفع ٥ ٧

طفشيل صنعته ان يقطع اللحم السمين قطعا
مستطيلة ثم يطرح في القدر ويجعل عليه عمره ماء ثم
اذا غلى ازال زغوته ويوخذ الباذنجان فيقشر من قشره الا
سود ويقطع صف قبعه ويشق صليبا ويترك في القدر
ويقطع شي لسبيز من بصل وكزاز كباز ينبطي وان لم يكن
او ان الباذنجان جعل عوضه الجزر مقشر مقطع مستطيلا
ثم يلقى عليه من الكرفس الطري حسب الحاجة وطاقات
يعنع طري ويزاد بقدر الما حلا ويلقى فيه المصطكي و
الكسفره والدارصيني والفلفل والزنجبيل محوفا ناعما كل
ذلك شوي الدارصيني ويصبغ بالزعفران ويجعل في التنور
ويغطي راس القدر الى بكرة ثم يرفع ٥ **اكارع**

الاكارع تخذ من حمل حولي فتغسل نظيفا وتجعل في القدر
وعليها من الما ما يغمرها ثلث دفعات ويترك عليها كف
حمص مقشور وملح بقدر الحاجة ومصطكي وكسفره يابسه
وكمون مدقوق ناعما وقطع دارصيني وتجعل القدر الى التنور
من اول الليل الى بكرة مغطاة الراس ثم ترفع وتستعمل

عدس تنوري يقطع اللحم السمين قطعا مستطيلة
ويجعل في القدر ويلقى عليه السلق مغسولا ويوخذ العدس
فينقى ويغسل ويجعل في القدر وتملا ما بحيث يبقى منها
اربع اصابع وتترك في التنور ويغطا راسها الى بكرة ثم ترفع
ويلقى فيها الكسفره والكمون ويذر شي من الثوم ويلقى فيها
ثم يذر على وجهها الدارصيني المسحوق ناعما وتوكل باللبمو
الطري وان لم يكن اوانه فاللبموا المملوح ٥ **سكباج**
تنوريه هذه تعمل بان يقطع اللحم ويلقى في القدر ويجعل
معه الابازير والتوابل ويجعل الدبس بالخل ويصبغ ذلك
جميعه بالزعفران ثم يعدل ملحها وتحط الى التنور مغطا ٥

الراس من اول الليل الى بكره ثم يرفع ٭

الباب الخامس

في المطجنات والبوارد والمقلوبه والسنبوج

مطجن يوخذ جدي رضيع ويسمط ثم يغسل جيدا
ويقطع على مفاصله ثم يسلق في الخل وينشف بعد سلقه
ويقلى في الشيرج الطري ويجعل عليه كسفره يابسه وكمون
مودار صيني مسحوق الجميع ناعما مرادا نورد يخرج من المقلي
ويجعل في المزي العتيق ويبتر عليه الكسفره والدارصيني
المسحوق ناعما ويعصر فوقه ما الليمو الطري ويرفع ٭

صفة اخرى ناشفه يسلق جدي مقطع على
مفاصله في الخل ويقلى بالشيرج ويبتر عليه الكمون والكسفره
والدارصيني المسحوق ناعما ٭ ومن اراده شاذجا سلقه بالماء
وقلاه بالشيرج ونثر عليه الابازير المذكوره حسب ٭

مصوص يوخذ جدي رضيع فيسمط ويقطع على
مفاصله ويسلق نصف سلقه بالماء ثم يخلع التبريج الطري

في القدر ويخرط اوراق الكزفس وتلقى في التبريج فاذا
نعق يطرح الجدي في القدر ويلقي فوقه من الخل الجيد
ما يغمره ثم يصبغ بالزعفران ويترك على النار حتى يهدا
ويكمل نضاجه ويرمي حتى يسيه من مصطكي ثم يرفع ٭

مقلوبه يوخذ اللحم الاحمر فيشرح ثم يدق
بالساطور ويحول الى الهاون فيدق ناعما ما امكن ويخلط
السماق الجديد فيسلق بماء ثم يصفى بعد ان يمس جيدا
ويجعل ذلك اللحم المدقوق فيه ويسلق الى ان ينضج ويشرب
ما السماق جميعه ويكون الماء عمره من بين ثم يرفع من القدر
ويرش عليه يتبيه ما الليمو ويسمط حتى ينشف ثم يذر عليه
من الابازير المدقوقه ناعما الكسفره اليابسه والكمون والفلفل
والدارصيني وطاقات نعنع يابسه ويوخذ الجوز يدق خشنا
ويضاف اليه ويوخذ البيض فيكسر ويلقى عليه ويخلط به
جيدا ثم يقلى في مقلي لطيف جديد او نحاس اقراصا بالشيرج
الطري واذا نضج وجه منها اقلب الوجه الاخر ثم يرفع ٭

سنبوسج واما السنبوسج فهو ان يوخذ اللحم
الموصوف في عمل المقلوبه ويقطع الخبز الرقيق المتخذ
لذلك ويحشى باللحم المذكور بعد ان يقطع سنبوسا ويعمل
مثلثا ثم يلصق بشيرجين ويقلي في السيرج ثم يرفع
واما الذي يسمى المكلل فهو ان يحشى عوض اللحم بالسكر
والاوز المدقوق ناعما المعجون بماء الورد واما بالحلوا الصا
بونيه ويقلي بالشيرج وفي الناس من يخرجه من الشيرج
يجعله في الجلاب ثم يرفعه منه ويتركه في السكر المدقوق
ناعما المطيب بالمسك او الكافور لمن اراده ه

مقلوبه الشوا صنعتها ان يوخذ الشوا
الناضج فيدق بالساطور ناعما ويجعل عليه الابازير المعروفه
وقلب الجوز ويساق السياقه المذكوره في عمل المقلوبه
بالبيض ايضا فمن اراد ها بحمصه رش عليها يسير ماء ليمون ه

مفركه توخذ كبود الدجاج وقوانسها فتغسل
وتسلق في ماء وزيت ملح ثم تخرج وتقطع قطعا صغارا

ثم تخلط بمح البيض وتجعل عليها من الابازير الموصوفه
في الدجاجه وتقلي في مقلي بالشيرج ويواصل تحريكها
ومن اراد ها بحمصه ترك عليها يسير من ماء الليمون الصافي
وان اريد بها ساذجه لم يترك عليها ماء ليمون ولا بيض ه

برماوزد صنعته ان يوخذ الشوا الجاف
الذي قد فتر وهجه ويقطع ويجعل عليه ورق النعنع
ويسير من خل خمر وليمون مملوح ولب جوز ويرش
عليه يسير ماء ورد ويدق بالساطور دقا ناعما ولا
يزال يستفرغ الى ان يشربه جيدا ويوخذ الخبز السميد الفايق
الملبب فيخرج لبابه ثم يحشى من ذلك الشوا حشوا
جيدا ويقطع بالسكين قطعا متوسطه مستطيله و
يوخذ مركن فخار يبل بالماء وينشف ويرش فيه ماء ورد
ثم يفرش فيه نعنع طري ويغطى به بعضه فوق بعض
ثم يغطى ايضا بشيء من النعنع ويترك ساعه ويستعمل
ويوكل ايضا باردا فيكون طيبا ه

بيض مطجن

يعجن البيض المسلوق يفتت ويقلى في الشيرج ثم ينثر عليه
الكزبرة والدارصيني والصعتر المسحوق ناعما ثم يخرج
من المقلي ويجعل في المزري العتيق ويذر عليه من تلك
الاباريز فان لم يوجد مزري فيترك في المقلي بعد اخراج
البيض عنه قليل ماء وملح ودارصيني فاذا علي يسكب على
البيض المذكور وقد يعجن على صفة اخري وهو ان
يقلى حيوتا من غير ان يسلق ويرمي عليه شيء من تلك الا
باريز ويرش عليه المزري ٭ **بيض مصوص**
يوخذ الشيرج الطري ويطرح في القدر ويقلى عليه ثم
يجعل فوقه الكزبرة فاذا انطحن يذر عليه شيء من كسفرة
وكمون ودارصيني مسحوق ناعما وقليل مصطكي ثم يسكب
عليه الخل حسب الحاجة ويصبغ بشيء زعفران فاذا
علا حق غليانه يكسر عليه البيض عينا فاذا اجمد يرفع ٭

الباب السادس

في ذكر السمك وما يعمل منها ٭

السمك منه طري ومملوح ونحن نذكر من ذلك ما وقع
الاختيار عليه ٭ فصل في السمك الطري والوانه

سمك مشوي يوخذ السمك الطري فينبحث
فيشرحه بالسكين شقا جيدا ثم يشق جوفه ويغسل
غسلا جيدا وينشف من الماء ويوخذ الشاف فيدق
ناعما ويرمي حبه ويوخذ مثل نصفه مسعتر يابس ويدق
ايضا ومثل ربعه ثوم مقشر مدقوق ناعما ويوخذ
مثل نصف الجميع لب جوز فيدق ويخلط الجميع وينثر
عليه شيء من الكسفرة والدارصيني والكمون والمصطكي
مسحوق ناعما ويعجن بالشيرج الطري ويعدل بملحه
ويطلي السمك بالشيرج والزعفران المذاب بماء الورد
باطنه وظاهره ويحشي جوفه من ذلك الحشو الموصوف
ويربط بخيوط قوية كتان ويجعل في سيخ حديد
ويحط النوى على نار هادية غير ملتهبة ويغطي راسه
بقدر ما يعلم نضاجه ثم يرفع ويوكل حارا او باردا ٭

سمك مقلو يؤخذ سمكه طرية فتشق وتغسل
غسلا جيدا ثم تقطع قطعا متوسطة ويدق الثوم والسعتر
والابازير المعروفة وتحشى به ثم تطوى القطعة على ذلك الحشو
وتصبغ بالزعفران وتقلى بالشيرج الطري ثم تخرج بعد
نضاجها من المقلى فتجعل في المزي العتيق وفي الناس من يجعل
مكانها شيئا محشوا بحشو السمك المشوي كما وصفنا ٥

سمك مسكج يقطع السمك الطري اوساطا ويقلى
بالشيرج ويزري عليه كسفرم يابس صحاحا قلة ايسيرا ثم
يزري في خل خمر صبغ بالزعفران وفيه اوراق كزفس ٥

سمك ممقور يقطع وسطا ويغسل ويزعفر
ويقلى بالشيرج ويجعل عليه الاف طيب مدقوقة ناعما
ثم يجعل في خل ومزري يكون المزري ضعفي الخل ٥

مالح ناعم صنعته ان يؤخذ شبوط طري
فيشق جوفه ويخرج ما فيه ثم يغسل جيدا وينشف من الماء
ويملح ملحا كثيرا جيدا ويلف في قطعة كتان ويدرج ثم يحط في

عرفه او موضع حار لا يغيره هواء نصف ثم انظر اول اول
واكن بهاز صيف واعتبار صلاحه بان يمس بالاصبع فان
كان يحمر تلك الاذن من تحت جلده يخرج من الملح ثم يغسل
غسلا جيدا ويذاف الزعفران بماء الورد ويطلى جميعه بالطلا
وظاهرا ثم يؤخذ الكمون والكسفرة والدارصيني المدقوق ناعما
مع شيء من اطراف الطيب ويشق فيه شقوقا دقاقا ويعمل
فيها من ذلك ويذر في جوفه منه ايضا ثم يجعل في مقلى نحاس
مبيض او برام ويسكب عليه من الشيرج ما يغمره ثم يترك في
نور على نار هادية ويغطى رأسه فاذا شرب الشيرج و
نشف عنه وتورد ويرتفع وهو يؤكل حارا يابسا او قد يؤكل
مع الباذنجان المقلو ومع الكامخ الذي ذكرناه ٥

فصل في السمك الملوح والرائب من ذلك ٥

سمك مقلو يحك ويشق ويشق جوفه ثم يخلل السمك
الملوح فيغسل بالماء غسلا جيدا ثم ينشف ويقلى بالشيرج ثم
ويطرح عليه في المقلى ان كان شيء يابس صحاحا ثم يؤخذ خل

قدر الحاجة ويجعل على الزهتي ويذاف باليد وينتقى من الخل
قليلا قليلا حتى يبقى له قوام جيد لا الذاذ من الرقة والتخانة
ومن احب جعل فيه شيئا من الخردل المدقوق ناعما وقد يعمل
بغير ذلك ثم يخرج الماج من المقلي جافا فيترك فيه ويسكب
عليه ما يبقى في المقلي من الشيرج مع الكسفرة المذكورة وينثر
عليه كمون وكسفرة ودارصيني مدقوق ناعما وجوز ويوكل
جافا او بازدان **ماج بلبن** يؤخذ السمك الملوح فيغسل
وينقطع على ما وصفنا ويقلي بالشيرج ويخرج جافا فيطرح في
لبن قد جعل فيه الثوم المدقوق وينثر عليه الكمون والكسفرة ودارصيني
مدقوق ناعما ويوكل جافا او بازدان **ماج مقلو سلاج**
يقلي بالشيرج وينثر عليه الابازير المذكورة المدقوقة ناعما
ماج مكربن يقلي السمك الملوح بعد غسله بالشيرج الطري
ومعه الكسفرة ويخرج جافا فيطرح في الخل المصبوغ بزعفران
ماج بخل وخردل يقلي بالشيرج كما وصف ويخرج من
المقلي ويترك في خل قد جعل فيه الخردل المدقوق ناعما وشي

من الكسفرة المدقوقة ناعما ويصبغ الخل بشيء من الزعفران
فصل في الطرايخ وما يعمل من الوصف المشهور
بين الناس لمن يقلي ويكثر عيون البيض عليه فمن الوانه ٥
مقلوبة الطرايخ يؤخذ الطرايخ فيقلي بالشيرج ثم يخرج
فيجعل في صحن حتى يبرد ثم تقطع رؤوسه واذنابه وتخرج
سلسلته وتنقى عظامه وشوكه وتنقى في تنقيته مهما
امكن ويفتح بطنه ويشطا ثم يذر عليه الكسفرة اليابسة و
الكمون والكزويا والدارصيني ويكثر البيض ويرمى عليه
ويخلطه خلطا جيدا ثم يقلي بالشيرج في مقلي المقلوبة
كما تقلي المقلوبة حتى تتورد جانبيها وترفع ٥ **مفركة**
وهي ان يقلي الطرايخ وينظف من العظام كما ذكرنا وتذر عليه
الابازير ويكثر فوقه البيض ويقلي بالشيرج في مقلي
كبير ولا يزال يحرك حتى يتورد مثل المفركة التي تقدم ذكرها
طرايخ محشي يقلي الطرايخ بالشيرج وتنقى عظامه كما
تقدم وترمى عليه الابازير ثم يؤخذ الخل الجيد ويذاف بالبيض

كما تقدم في عمل المالح ويجعل في المقلي شيرجا ويعاد الطبخ
اليه ويرمى عليه كف كسفره بحا جاثم يقلي قليلا ثانيا ويلقى في
الخل والزيت ويترك في القلي يسير من الشيرج ويخلع ويسكب
عليه ومن احب ان يجعل عليه لب جوز فعل وسمسم مقشور

الباب السابع

في المخللات والاصباغ والمطيبات

وهي انواع كثيرة تستعمل بين الاطعمة لتغسل دهانتها من الفم
وتشهي وتهضم الطعام وتمري الآكل ونذكر منها ما
وقع عليه الاختيار باختصار كما قدمنا القول

فصل في المخللات

بعنع مخلل يوخذ
البعنع الطري الكبار الورق فيقطف ورقه من عيدانه
ثم يغسل وينشف في الظل وتذر عليه الافاويه الطيبه
ويحب ان يضيف اليه ورق كزفس واسنان ثوم مقشر
ويجعل في بزبيه زجاج ويغمر بالخل الجيد ويصبغ بشيرج
زعفران ويترك الى ان يشرب الورق وحموضة الخل وتنقطع حدته ويستعمل

باذنجان مخلل يوخذ الباذنجان الاوساط فيقطع
نصف اقفاحه ووزقه ثم يسلق نصف سلقه في ماء وملح و
يرفع وينشف من الماء ثم يشق صليبا ويحشى بورق الكرفس
الطري وطافات يسيره من بعنع واسنان ثوم مقشره
ويعبى بعضه على بعض في بزبيه زجاج ويذر عليه شي من
الافاويه واطراف الطيب مجوقه ناعما ويغمر بالخل الجيد ويترك
الى ان يستحكم نضاجه ويستعمل

لفت مخلل يوخذ اللفت الاوساط ويقشر ثم يقطع قطعا صغارا ثم
يذر عليه يسير ملح ويبته بعده شي من اطراف الطيب والافاويه
ويعك في ذلك باليد معكا جيدا ثم يوخذ قدر الحاجه
من الخل ويجعل في كل رطل اوقيتين من العسل ويصبغ
بقليل زعفران ويجعل على اللفت غمره من الخل والعسل
ويحط في بزبيه زجاج ويشد راسها الى ان ينضج ويستعمل
واما المحلا فانه يقطع ويسلق في ماء وملح سلقة خفيفه
ويذر عليه شي من اطراف الطيب ويغمر بالخل فاذا نضج يستعمل

باذنجان مجبني صنعته ان يوخذ الباذنجان فيقطع
اماعه وورقه ويسلق في ماء وملح سلقه خفيفه ثم يخرج
وينشف من الماء ويقطع قطعا صغارا ويذر عليه بسير ملح
وشي من الاقاويه واطراف الطيب ثم يوخذ جبن رومان جيد
فيدق ناعما ومن بن بخل جيد واصفي وبزر بقل ويجعل
ذلك الخل على الباذنجان المذكور ويخلط به ثم يوخذ لب
جوز ولوز فيدق ويجعل معه شمشم مقشور ويجعل
جعل في دست نحاس مثل سينيج فاذا اخلي يلقي عليه اللوز
والجوز والشمشم ويجرك بجنبه ثم يلقي على ذلك الباذنجان
مع السينيج ويحط في تربيه زجاج ويذر على راسها شي
من الطرايف الطيب المنجوفه ناعما ويستعمل بعد ايام ٥

واما الخيار والقثا والبصل وغير ذلك مما يراد تخليله فانه
يجعل في الخل حتى يلين وينضج ويستعمل ٥

فصل في الصباغ

باذنجان بلبن
يوخذ الباذنجان الاوساط فيقطع اوراقه ويصف اقماعه

ويسلق في ماء وملح صدف سلقه جيدا ثم يرفع وينشف جيدا
ويطرح في اللبن والثوم ويخلع السينيج الطري بسينيج من
بن كمون وكشمشه ويلقي عليه ويذر عليه شي من اطراف
الطيب والشونيز ويستعمل ٥

قرع بلبن
يوخذ القرع ويقشر ويرمي لبه وحبه ويقطع صغارا ثم
يسلق في ماء وملح حتى ينضج ويخرج من الماء وينشف فاذا
نشف جعل في اللبن الفارسي الذي قد خلط معه الثوم
المدقوق ناعما ويذر عليه الشونيز ويستعمل ٥

سلق بلبن يوخذ السلق الكبار الاضلاع يقطع
اطراف ورقه ويقطع قطعا مقدار شبر ويغسل ثم يسلق
في ماء وملح حتى ينضج ثم ينشف من الماء ويجعل في اللبن
الفارسي والثوم ويذر عليه شي من الشونيز ويستعمل ٥

سبراز بفول هو صباغ طيب يشهي ويمري
وصنعته ان يوخذ النعنع والكزفس وكراث البقل
فيخرط ورق الكزفس والنعنع ويقطع الجميع بالسكين صغارا

نسخ العفن الكمان وبولب
بلبة العفن وكيس عادة
الكمون والشيبر
والزنبيب من الطعام

ويدق في الهاون ثم يخلط بالسكر ان خلط جيدا ويذر
عليه تبشير ملح قدر الحاجة وخردل مدقوق ناعما ويذر
على وجهه لب جوز مدقوق جريشا ويشعل وان لم
يوجد السكر فيكون عوضه اللبن الماس يصفى من الما
الذي يكون فيه ويخلط معه تبشير ابن جامس ويعمل ٥

اسفاناخ مطجن

يوخذ الاسفاناخ فيقطع اشغل
عروقه ويغسل ثم يسلق في ما وملح سلقة خفيفة ويصفى
من الما ثم يخلع السمن ويطرح فيه ويحرك الى ان يفوح
رايحته ثم يلقى شحم ثوم ويجعل فيه ويذر عليه كمون
وكسبرة ملسة وزارشبي مدقوق ناعما ويرفع ٥

فصل في المطيبات من ذلك كامخ زنجال

يعمل منه اصنافا على قانون واحد ويختلف بحسب ما يشترك
فيه من الجوارح ومنفعته ان يوخذ اولا طرف يقطين
كبير وقد نظف جميعا في جوفه من تخمه وحبه فينقع بالما
ناعص ثم يصفى ويترك فيه خمسة ارطال لبن حامض

وعشرة ارطال لبن حلو ورطل ونصف ملح مسحوق ناعما ويحرك
ثم يغطى راسه ويترك اياما في الشمس الحاده ويبدا في
عمله في حزيران اول القيظ ثم يطرح عليه بكرة كل
يوم ثلثة ارطال لبن حلو ويحرك بكرة وعشية وكلما نقص
يزاد لبن الى اول اب ويوخذ ورق بعنع وشونيز و
اسنان ثوم مقشر يطرح فيه ويحرك ويزاد لبن حلو عند
نقصانه على العادة الى نصف ايلول ويغطا راسه الى اول
تشرين ثم يرفع من الشمس حتى يجمد ويستعمل ٥
واما انواعه فمنه ساذج لا يجعل فيه جوارح البتة ∴
ومنه لون اخر يجعل فيه شونيز وثوم ∴ ولون اخر
يجعل فيه اوزاق الورد اليابسة او خمر مقطوعه الا قماع

زيتون مبخر

يوخذ الزيتون عند ادراكه
فيراجب اخضرا او مراجب اسودا والاخضر للمخوزا طيب
فيرض ويجعل عليه ملح بقدر الحاجة ويقلب في كل يوم
الى ان يزول مرارته ثم يجعل على طبق من عيدان مشبك

يوما وليلة حتى ينشف من الماء الذي فيه ثم يدق الثوم المقشر
والسعتر اليابس دقا ناعما ويؤخذ منه قدر درهم ونواه
ونواه زيتونه وقطنه معمولة في الشيرج وقدر درهم لب
جوزة ل على ما زهادية ويجعل ذلك عليها ثم يجعل
اطبق المشباك الذي فيه الزيتون على كانون قد طرح
فيه هذا البخور الموصوف ويشد بابه ويطبق على الزيتون
قدح او طبق ليلا يخرج البخار منه ويحرك من ازاحتي يدون
البخور فيه ويبقى نهارا كاملا ثم يرفع ويطرح عليه شيرج
ولب جوز مدقوق جريشا وسمسم مقشور محمص والثوم
والسعتر المدقوق ناعما ثم يخلط بذلك جميعه جيدا ويترك
في زبدية زجاج او فخار مدهونه اياما مغطا ثم يستعمل

خل وخردل يؤخذ اللوز الحلو فيقشر ويدق
ناعما ثم يزبا بالخل الثقيف حتى يرق ويدق الخردل
ناعما ويخلط به حسب الارادة مع بزر الاطراف طيب ويستعمل

ملح مطيب يؤخذ الملح الذراني الحجارة الصعبة

ويجعل في جرة فخار جديدة ويسد رأسها ثم يترك في تنور
حار يوما كاملا وتخرج منه فاذا برد يطحن طحنا ناعما
ثم يؤخذ الكسفرة والسمسم والشونيز والشهدانج والخشخاش
والكمون والزرازيانج وورق الجلنبيت والانيسون
يحمص الجميع ويخلط به وقد يصبع الملح بعد طحنه بان
يجعل في ماء فيه زعفران يوما وليلة ثم ينشف من الماء
ويعاد طحنه وقد يصبع كذلك بماء السماق او الاترج يقوى
فمن اراده اخضرا بماء السلق

باقلا بخل

يؤخذ الباقلا الاخضر عند ما يخشن فيقشر قشره الفوقاني
ثم يسلق في ماء وملح الى ان ينضج وينشف ويذر عليه شيء
من الكزبرة والدارصيني المدقوق ناعما ويسكب عليه
شيء من الشيرج ثم يجعل عليه ثمره خل جيد ويستعمل

الباب الثامن في

الجواذب والاخصاء وما يجري مجراها

ذباب الخبز يؤخذ لباب الخبز الخمير فينقع

حتى ... نضاج

من مآء او في لبن حليب حتى يختمر ويُجعل تحته وفوقه السكر
واللوز المدقوق ناعمًا ويُصبغ بالزعفران ويترك على النار
الى ان تفوح رايحته نضاجه ويحرك ثم يرفع ويذر عليه عند
غرفه السكر المطيب المسحوق ناعمًا ٥ **جوذاب
القطايف** يوخذ القطايف المحشو باللوز والسكر المقلو
فيعبى في دست بين رقاقتين ويجعل تحت الدجاج ويجعل
بين كل سافين سكر ولوز مقشر مدقوق ناعمًا مطيب
كحشو القطايف ويصب عليه الشيرج الطري ومن اراد
جعل عليه لبن حليب وزاده سكرًا فاذا نضج وفاحت رايحته
يرفع ٥ **جوذاب خبز القطايف** يوخذ من خبز
القطايف حسب الحاجه ويرش في الدست قليل ما ورد
ويبسط فيه الخبز سافًا سافًا بين كل سافين اللوز والسكر
او الفستق المدقوق ناعمًا ويرش عليه ما ورد فاذا كمل
الخبز في الدست يصب عليه قليل شيرج طري ويغمر
بالجلاب ثم يعلق عليه الدجاج السمين المصبوغ بالزعفران

ويعلق عليه الدجاج السمين [illegible]

[illegible]

فاذا نضج يرفع وقد يعمل على القطايف الصغار المحشو على
هذا الوجه ٥ **جوذاب الخشخاش** يوخذ من
السكر النقي رطلين فيعمل جلابًا رقيقًا ثم يطرح عليه ربع
سميذ ونصف ربع خشخاش ويصبغ بالزعفران ويعقد
ومن الناس من يجعل عليه عسلًا فاذا انعقد جعل بين رقاقتين
وعلق عليه الدجاج السمين المزعفر ٥ **جوذاب
خبيص اللوز** يوخذ خبيص اللوز ويعمل على هذا الوصف
جوذاب التمر يوخذ من التمر اربعة ارطال ٧ و
يجعل في دست ويوقد تحته حتى ينضج ثم يمرس باليد
مرسًا جيدًا ويصفى على منخل ثم يرد الى الدست ويطرح
عليه نصف رطل سكر وربع رطل عسل ونصف درهم زعفران
ورطل لباب الخبز المفتوت ورطل شيرج وربع رطل
جوز مقشر ويحرك حتى يقارب النضج ويعبى بين رقاقتين
وقد يزين باللوز فيكون عصيدة التمر وقد يعمل بغير
سكر ولا عسل ٥ **جوذاب الرطب** يوخذ

اجودها ما كان ... سكر [illegible]

[illegible]

معتدل ... ويطلق ... الناس ... حتى ... السكر ... نضاج

اجودها المعتدله
الحلاوه وهي معتدله
... يكثر ...
وترطب اذا ...
وهي تستعمل ويبطي
هضمها ويصلحها
... من
قليلها وصنعتها
ان يوخذ خبيص اللوز
فيجعل بين رقا
قتين وتحته
وفوقه دهن لوز
ويعلق عليه الدجاج
السمين نضاج

جوذاب
التمر اجودها
ما ... فارسي
وهي ...

[illegible]

دست نجاش مبيض فيرش فيه قليل ماورد ثم يبسط فيه
زفاقه ويصف عليها من الرطب الجني الخاستوي فرشه
ثم يسترعليها لب فستق ولوز ومدقوق ناعما وخشخاش محمص
فرشه ثم يعاد الرطب وفوقه كما ذكر الى ان يبقى من الدست
نصفه ويكون الفرشة الفوقانية من اللوز والفستق ثم
يسك عليه قدر نصف رطل جلاب واوقيه ماورد قد
اذيب فيه نصف درهم زعفران ويغطى بزفاقه ويعلق عليه
دجاج سمين قد حشي جوفه بالسكر واللوز والفستق
المعجون بماء الورد المطيب وبزعفر باطنه وظاهره فاذا
استحكم صاحبه زبع ن **صفه جوذاب اخر**
يوخذ لباب الخبز السميد فيفرك باليد فركا جيدا ثم يجعل
في دست نجاش مبيض ويخلط به اللوز والفستق المدقوقين
ناعما ويسترمن خشخاش محمص ويصب عليه اوقيه ماورد
قد اذيب به ثلث درهم زعفران ويطرح عليه غمر جلاب
اذا طرح عليه سكرا او عسلا محلولا ويعلق عليه دجاج

سمين محشو كما تقدم ذكره الى ان ينضج ويرفع ويستعمل
وطريق تعليق الدجاج على الجواذيب هو ان يعلق في التنور
ويرصد فاذا قارب ان يجري دهنه طرح الجوذاب تحته
فصل في الاخبصة صفه خبيص
يوخذ لب خبز سميد مفروك كالفتيت نصفه رطل وبشيرج
رطل يجعل البشيرج في دست نجاش مبيض ويخلط ويبشر عليه
الخبز المذكور قليلا قليلا ويحرك على نار هادية ثم يلقى
عليه سكرا نقيا مدقوقا منخولا ويحرك ويترك رطبا
ويعرف ويبشر عليه السكر ن **صفه اخرى**
يوخذ رطل بشيرج ويطرح عليه نصف رطل ماء وصفرم
زعفران ويداف باوقيه ماورد ورطل عسل في موضع
واحد ويخلى ويحرك باسطام حتى يطلق الدهن وعز ازاد
طرح فيه كفا من الخشخاش وخمسة دراهم فستق مقشر
ويعرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعما
صفه اخرى يوخذ رطل بشيرج ويجعل عليه

وابع رطل من الدقيق السميد

وهو كاردو هو اقل الزوج من
الفالوذج واصله للدماغ
منه ويفي بالكبد الغليظ
ويفسد في المعدة سريعا
والاحد ويجلو الاثرين
ويبيض الناس من بحر
عوض السمين في البيض
كلب نفاح

من الدقيق السميذ المنخول رطل ويغلى ويحرك حتى تفوح
رائحته ثم يطرح عليه ثلث رطل سكر محلول او عسل
او دبس ثم يطبخ بنار هادية ويحرك باسطام حتى يغلف
دهنه ويرفع فان كان سكريا جعل تحته وفوقه السكر
المدقوق المطيب بالكافور ٥ **خبيص اللوز**
يوخذ لوز حلو مقشر مدقوق ناعما رطل وثلثه ارطال
سكر يجعل في دست ويدق باوقيتين ماورد
فاذا ذاب وبدا بالانعقاد طرح عليه اللوز وحرك حتى
ينضج ويغرف ويجعل تحته وفوقه السكر المدقوق ناعما
وقد يعمل بالدقيق فيجعل على الرطل السكر اوقيتين دقيقا
ويسناق العمل بالسياقة المذكورة ٥ **خبيص القرع**
يقشر القرع وينتقى من حبه ويسلق جيدا ثم يجعل
على طبق مشبك ويسحق في هاون حجر ويعصر باليد
فاذا طرح البشيرج في الدست وغلى وطرح بعده الدقيق
طرح بعد ذلك القرع معه ثم يسقى بالجلاب الى ان ينعقد

ويرفع ٥ **خبيص الجزر** يوخذ الجزر فيقشر و
يسلق ويخرج خشبه من جوفه ثم يقطع صغارا او يحق
ويساق السياقة المذكورة في خبيص القرع ٥

الباب التاسع

في ذكر الحلاوات واصنافها من ذلك

حلوا يابسة صنعتها ان يوخذ السكر فيحل بالماء
ويغلى الى ان ينعقد ثم يخرج من الدست فيجعل على بلاط
ناعم حتى يفتر حره ثم يضرب وتدحل بيده راس ناعم ويلقى
عليه ولا يزال يمد باليد ويعاد الى الوتد كذلك الى ان يبيض
ثم يطرح على البلاط ويعجن به الفستق ويقطع سيورا
وشوابير ومن اراد صبغه الوانا بالزعفران او بالاشرج
وقد بلت منه شيء باللوز المقشر او بالسمسم او الخشخاش
صابونية عملها ان يحل السكر ثم يرفع من الد
ويجعل في اناء ثم يطرح البشيرج فاذا غلى طرح عليه بعض
الجلاب ولكل رطل سكر اوقية ونصف عسل ويحرك فاذا

فاذا لاح انعقاد جعل النشا والقي عليه وتحرك ثم لا يزال
تسقيه ماء الجلاب الى ان ينعقد ثم يطرح عليه لوز
مقشر مدقوق ناعما فاذا استحكم نضاجه غرف في
صحن وبسط ونثر عليه السكر المدقوق ناعما المطيب
فستقيه تعمل على الوجه المقدم ذكره الا انه
يجعل عوض اللوز الفستق وترك على النار فصل شاعه
ثم بسط على بساطه ناعمه فاذا برد قطع شوابك
ونثر عليها السكر المدقوق ناعما وتسمى ايضا المفرضه
مكشوفه صنعتها ان يوخذ من السكر واللوز
او الفستق والعسل والشيرج اربعة اجزا سوا
ويدق السكر واللوز ويخلطان معا ويوخذ من الزعفران
بقدر ما يصبغه يداف بماء ورد ثم يطرح الشيرج في
الدست حتى يغلي ويفور ويجعل العسل عليه ويحرك
الى ان تظهر رغوته ويطرح السكر واللوز على العسل
ويواصل تحريكه على نار هادية الى ان يقارب الانعقاد

وزيز نعه **لوز مزبنج** يوخذ رطل سكر فيسحق ناعما
ويوخذ ثلث رطل لوز مقشر فيسحق ايضا ناعما ويخلط مع
السكر ويعجن بماء الورد ثم يوخذ من الخبز المرقق كخبز
السميذ وان كان ازرق فهو اجود فيبسط الرغيف من
ذلك الخبز ويجعل عليه اللوز والسكر المعجون ثم يطوى
كالسميذ ويقطع قطعا صغارا ويصف ويخلع الشيرج
الطري حسب الحاجه ويجعل عليه ثم يغمر بالجلاب
الذي قد اذيب عليه ماء الورد وينثر عليه الفستق المدقوق
ناعما **فالوذج** يوخذ رطل سكر وثلث رطل
لوز فيدق الجميع ناعما ثم يطيب بالكافور ويوخذ ثلث
ثلث رطل سكر فيذاب بنصف اوقيه ماء ورد على نار
هادية ثم يرفع فاذا فترت حرارته يطرح عليه السكر
واللوز المدقوق ويعجن به فان احتاج الى تقويه يزاد
سكر ولوز ثم يعجن عجنا قويا ويعمل منه اوساطا وبطيخا
وشوابيه او غير ذلك ثم يصف في صحن او طبق ويستعمل

مكفس يؤخذ رطل سكر وثلث رطل لوز او
فستق يدق الجميع ناعما ويعجن بماء الورد عجنا قويا ثم
يطرح على الدست او فيه شيرج ويحل رطل سكر بقليل
جلاب فاذا غلى الشيرج يطرح عليه ثلث الجلاب ويواصل
بحركه ثم يطرح عليه او فيه شيا مجلول اولا يحرك
حتى ينعقد ثم يطرح على بلاطه ناعمه حتى يبرد ويبسط
قطعا صغارا من تحته قدر الكف ثم يجعل عليها شيا من
ذلك السكر واللوز المعجون ويلف على هيئة الاوساط

بزد
يؤخذ رطل السكر المطيب ويرفع
صفيه اثر وخلط الدقيق الشعير الفايق ويعجن رقيقا
ويترك حتى يختمر ثم يصب الدست على النار ويجعل فيه
شيرج فاذا غلى يعرف من ذلك العجين بمغرفة مسطحة
ويحرك على الشيرج بزعله حيث ما يقطف من العجين
يقطعه في الشيرج حتى يدب وخلط ثم يصب بعد حتى يعرف
انه كله اخذ في حتى يشف من الشيرج ويؤخذ فالق

الجاجة سكرا فيذوب بماء ورد ويجعل على النار حتى يغلي
ويصير له قوام ثم ينزل من على النار ويساط وهو في الدست
حتى يبيض ثم يرمى البزد عليه ويجعل على بلاطة ناعمة
مدهونة ويجمع على هيئة القالب ثم يقطع قطعا ويستعمل ٧

سمك واقراص يؤخذ رطل ونصف سكر ونصف رطل
لوز حلو مقشور فيدق ناعما ويطيب بيسير من المسك ويؤخذ
العسل الجيد النقي نصف رطل فيجعل في الدست حتى يغلي و
يرمى زغوته ثم يحل او فيه شيا ماء ورد ويجعل على العسل و
يحرك ساعة حتى يبدا بان يصير له قوام ثم يلقى عليه السكر
واللوز المدقوق ويضرب باسطام ضربا جيدا حتى ينعقد
ثم ينزل من على النار ويترك على بلاطة ناعمة حتى تفتر حرارته
ثم يعمل منه سمكا واقراصا في قوالب من خشب منقوشة
قد علمت لذلك بالقصد ويصف السمك في صحن والاقراص
من حوله وقد يعمل من هذا دجاجا وخرفانا وغير ذلك
من التماثيل جميعه بالقالب على نحو ما يراد وقد يؤخذ

مع او فيه او ورد

الفستق المقشور فيجعل على وجه الاقراص المذكورة ويزاد
صبغ السمك بشيء من الزعفران المذاف بماء الورد

الباب العاشر

في عمل الخشكناج والمطبق والمطايف
وما جرى مجرى ذلك مما يخالطه الدقيق

خشكناج فهو ان يوخذ الدقيق السميذ الفايق
ويجعل على كل رطل منه اواقي سيرج ويعجن عجنا جيدا قويا
ويترك حتى يختمر ثم يفرص مستطيلا ويجعل في وسط
كل واحد مقدار ما من اللوز والسكر المدقوق المعجون
بالورد المطيب ثم يجمع على العادة ويخبز في الفرن

مطبق يعمل من عجين مثل عجين الخشكناج الا انه
يجعل على كل رطل من دقيقه اربع اواقي سيرج ويعمل
في وسطه اذا عمل اقراصا وخبز منفوسا بقالب خشب
قد عمل بالقصد بين دال فرضين قد زالجاجه من الحلوا
الساذجه وهي اخاليه من اللوز والفستق القليله السيرج

اترين وخبز الابازير

الاترين عمله ان يجعل
على الرطل من الدقيق ثلث اواقي من السيرج الطري ثم
يعمل اقراطا ويجعل في جوفها اللوز او الفستق والسكر
المدقوق ناعما المطيب ويجمع ويختم وليكن لها قالب كالخوخ
ثم يخبز في الفرن وفي الناس من يأخذ من التمر قدر ما
ينزع نواه ويعجنه بشيء من ماء الورد والسمسم والخشخاش المحمص
ويجعل في جوفه . واما خبز الابازير فهو ان يجعل
على الرطل من الدقيق اربع اواقي سيرج ونصف ربع من
السمسم المقشور ويعجن جيدا ثم يختمر في الفرن ويرفع

اقراص مكلله صنعتها يوخذ من الدقيق الفايق
قدر الحاجه فيعجن متوسطا بين الرقه والثخانه ويترك حتى
يختمر ثم يوخذ السكر والفستق فيدق ناعما ويعجن
بماء الورد ويطيب ويعمل اقراصا لطافا ويلبس من ذلك
العجين ويخبز في الفرن ويوخذ نصف رطل سكر فيحل
باوقيه ماء ورد ثم يدق نصف رطل سكر ويذر على السكر

المحلول ولا يزال يحرك حتى يصير له قوام ويفرغه في اناء ثم
تغمس تلك القراص فيه وهو بجد عليها ثم يذر عليها سكر
مدقوق ناعما مطيب وتترك حتى تبرد وتستعمل **قطايف**
هو الوان منه المحشو وهو الذي يخبز مطاولا ويجعل فيه اللوز
والسكر المدقوق ناعما ويطوي ويصف ويلقى عليه الشيرج
والجلاب وما الورد والفستق المدقوق ناعما ∴ ومنه
المقلو وهو الذي يخبز اقراصا ويجعل فيها اللوز والسكر المدقوق
ناعما المعجون بماء الورد ثم تطوي وتقلى بالشيرج وتخرج
منه فتغمس في الجلاب وترفع ∴ ومنه السادج وهو
الذي يجعل في صحن ويسكب عليه الشيرج ثم الجلاب وما
الورد والفستق المدقوق ناعما ه **اقراص مكنزه**
يوخذ دقيق سميد فيعجن رقيقا ويترك حتى يختمر ويوخذ رطل
سكر وثلث رطل لوز فيدق ناعما ويعمل منه اقراصا لطافا ثم
تلبس من ذلك العجين وتقلى في الشيرج وتخرج منه فتغمس
في الجلاب وترمل في سكر مدقوق ثم تعاد الى العجين كذلك

ويعجن بماء ورد وجلاب قويا

ثلث مرات ثم يذر عليه السكر المدقوق ناعما المطيب ويرفع
قطايف هو عجين يعمل رقيقا ثم يقلى بالشيرج في
المقلي اقراصا وتخرج تغمس في الجلاب ويذر عليه السكر ه
مبحثره يوخذ لباب الخبز السميد يفرك باليد فركا
جيدا ثم يخلط معه اللوز والفستق المقشر المجمصين المدقوقين
ويذر عليه يسير سكر وتخلع الشيرج ويلقى عليه ثم يغمس
بعد ذلك بالجلاب الحار وما الورد ويرفع ه **لقم القاضي**
هذا اللون يكون في عجينه قوه واذا اختمر يوخذ قدر البندقه
فتقلى في الشيرج ثم تغمس في الجلاب ويذر عليه السكر
المدقوق ناعما ه **رطب معسل** يوخذ الرطب
الجني الغريق فيبسط في الظل والهواء يوما ويوخذ فينزع
نواه ويجعل عوض كل نواه لوزه مقشره ثم يوخذ لكل
عشره ارطال رطب رطلان عسل فيغلى على النار باوقيتين
ماورد ثم يلقى الرطب فيه ويحرك ساعه ثم يرفع حتى يبرد
فاذا برد يذر عليه السكر المدقوق ناعما المطيب بالمسك

والكافور والسنبل ويجعل في براني زجاج ويذر علي
رؤوسها من ذلك السكر المدقوق المطيب وتغطي ولا تفتح
حتي يبرد الزمان وتدخل كوانين ٥ **صفه عمل رطب**
في غير اوانيه يوخذ القسب الكبار الذي لم تقلع
اقماعه ويوخذ بطبيخه زفتي خضرا فيقور علي قدر اليد
ثم يخرج لبها دون الماء ويترك فيها من ذلك القسب قدر
الحاجه ويعاد راسها اليها وتترك يوما وليله ثم يخرج
منها وكانه الرطب الجني ٥ **هيس** يوخذ الخبز
النقي اليابس او الكعك ويدق جيدا وليكن منه رطلا
ومن التمر الآزاد او المكتوم نصف وربع رطل وليكن
منزوع النوي ومن لب اللوز والفستق المدقوقين ثلث اواقي
ويمرس الجميع باليد مرسا جيدا قويا ثم يخلع من الشيرج
اوقيتين وتسكب عليه ولا يزال يمعك باليد حتي يختلط
ويعمل منكبابا وتنزل في السكر المدقوق ناعما فمن اراد
جعل عوض الشيرج سمنا وهذا يصلح للمسافرين ٥

٥٤

شوابير يوخذ مقلي مدور قايم الجانب ويلقي فيه قدر
اوقيتين شيرج فاذا غلي يطرح عليه قدر ثلث اواقي
عسلا ثم يوخذ نصف رطل دقيق سميد فيخلط به من اللوز
والفستق والبندق المقشر المدقوق ناعما اوقيتين ثم
يذر علي العسل ويحرك الي ان ينعقد وتفوح رايحته
وان احتاج الي تقويه زاده من الدقيق الموصوف ثم يرفع
حتي يبرد ويقلب علي بلاطه ناعمه ويقطع شوابيرا وتغمس
في الجلاب ثم يذر عليها السكر المدقوق ناعما المطيب
وترفع ٥ **صفه عمل الكبولا** وهي التي تسمي عصيداه
يخص من الدقيق السميد ثلثه ارطال وترفع ثم ينصب الدست
علي النار ويطرح فيه ثلث اواقي شيرج ونصف اوقيه كمون
صحيحا فاذا غلي وفاحت رايحته يصب عليه قدر رطلين ماء
ويغلي ساعه ثم يطرح عليه اوقيتين ازر مغسول فاذا غلي
ونضج الازر يطرح الدقيق عليه ويكون طرحه درا ويواصل
تحريكه باشطام فاذا انتهي الدقيق يسقيه الشيرج

قليلاً يحوم من أوقيه فإذا انعقد واستحكم نضاجه وفاحت
رائحته يرفع من على النار وتدهن الاواني بالشيرج
ويغرف ويجعل على وجهه الشيرج المغلا ولب الجوز و
الفستق المدقوقين ناعماً والسمسم المقشر المحمص وبعده يجعل
عليه الجلاب او العسل ويؤكل ومن اراد جعل على وجهه
عوض الشيرج السمن ٥

تم كتاب الطبيخ والحمد لله دايماً

كتبه لنفسه محمد بن الحسن محمد بن
الكريم الكاتب البغدادي المفتقر إلى
رحمة الله جل وعلا في العشر الآخر
من ذي الحجة سنة ٦٢٣ للهجرة
وحسبنا الله وحده اللهم صل
على سيدنا محمد النبي وآله وصحبه وسلم

[illegible]
[illegible]

صفة عمل المري فوذنج ودقيق من كل واحد خمسة ارطال يعجن
عجناً جيداً بغير خمير ولا ملح ويخبز ويجفف ويدق هو والفوذنج
ناعماً ويعجن في اجانة خضراء مع ثلثيه ملح ويجعل في الشمس اربعين
يوماً في حر الصيف ويعجن كل يوم بكرة وعشية ويرش عليه
الماء فإذا اسود جعل في برنية ويصب عليه مثله ماء ويترك اسبوعين
ويحرك طرفي النهار فإذا اخذ في الغليان ترك حتى يسكن فإذا سكن
صفي واعيد الثفل الى الاجانة ويترك في الشمس اسبوعين وليكن عليه مثله
ماء ثم يحرك طرفي النهار ثم يصفى على المري الاول ويجعل معه دارصيني
وزعفران وبعض الافاويه الطيبة ٥ فوذنج دقيق حنطة او شعير
يعجن بالسابا بماء حار من غير خمير ولا ملح ويقرص ويثقب في وسطه
ثقب ويلف في ورق التين ويكبس في برنية ويترك في الظل حتى
يعفن ثم يخرج ويجفف ٥

طالع في هذا الكتاب المبارك العبد الفقير
اللهم اغفر له ولوالديه وجميع المسلمين آمين

وعد الوشاة لطرف المتلق فبالله قلبي في جنوني تنطق
أني لأسوأ الحسن حيث جلاته واسيم بالقد الرشيق واعشق
ويلقى كما جلد دوائر منه تكفيه جلا ظلام مطرق
يا عاذلي إنما سمعت حديثه فعساك تحنو أو لعلك ترفق
لو كنت مناهيت فسوا وترى لرأيت لقب الصبر كيف يزق
ورأيت الطف عاشقين تكيا وعجبت من ذا الحب والعشق
لم عشقوا الزخرفوا وسوفوا لا انتهى لا انتهى لا افرق
أبدا أريد مع الوصال تلهفا كالعقد في جيد المليح تعلق
ويزيدني هجرا فشكر فعله كالمسك يهجم الكف فيعبق
واشاع أن قد سلوته حسرة يا رب جاء عاشقوا لذاك لا بقوا
وأظن بذلك شاتنا فوافقنا ولقد ظننت به وهو يخالق